


GALLO
VINTI
GIORNATE
D'AGRICOLT







1974365

1852. Rome.

VINTI

GIORNATE

D'AGRICOLTVRA.

DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO.

Le quali tratta del piacere, & vtile della VILLA.

Con nuoua aggionta in fine della xiij. Giornata di diuersi Rimedij in proposito d'Animali, & le figure de gli stromenti appartenenti ad vn perfetto Agricoltore, poste nel fine.

Postoui di nuouo alcuni Prouerbi Rurali, con due Tauole copiosissime: vna delle dichiarationi di molti vocaboli Bresciani, & l'altra delle cose più notabili, che nell'Opera sono sparse.

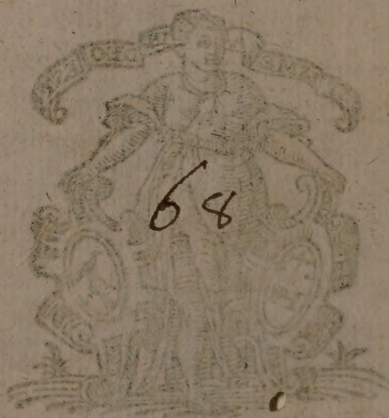
CON LICENZA DE' SVPERIORI, ET PRIVILEGIO.



IN VENETIA, M.DC.XXVIII.

Appresso Giosesso Imberti.

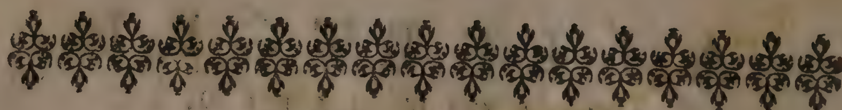



68

A I LETTORI
AGOSTIN GALLO.



Auerete sin'hora veduto benigni Lettori, nelle altre edittioni dell'opera mia de l'Agricoltura quanto io sia stato sollecito inuestigatore di tutti quei più vtili secreti, che per beneficio vostro hò potuto trouare in questa cosi gioueuole, e cosi honorata professione. Hora se mai in parte alcuna satisfeci ai desideri vostri, spero che maggiormente restarete satisfatti nelle sette Giornate, che di nuouo vi presento frà queste vinti. Conciosia, che nel Ragionamento solo delle Api, de' Cauallieri della seta, & delle cose strauaganti, ritrouarete tanti secreti, che mai (al creder mio) non vedeste in alcun'antico, ò moderno Auttore: i quali non come Filosofo, mà con la prattica da puro Agricoltore, con ogni affetto vi paleso. Oltra che vi dò molti miglioramenti nelle tredici Giornate, che altre volte publicai, i quali conoscerete doue sarà il segno di questa picciola stella *. Diamo adunque di tutte queste cose la gloria all'infinita bontà d'Iddio donatrice di tutti i beni, & degnateui di amarmi, poi che sin'hora non hò ricusato fatica alcuna, nè perdonato à qual si voglia spesa, per giouare à tutti coloro, che si vorranno seruire di questa mia opera nello stato, ch'io la dono al mondo. State sani.



ARGOMENTO,

DI TVTTA L'OPERA.



A prima Giornata insegna quai terreni si debbano comprare, & come si hanno ad ordinare, & lauorare.
La seconda tratta dell'herba Medica, del pratare i campi, e dello abbrucciarli.
La terza delle viti, e del modo di piantarle & alleuarle.
La quarta del vendemiare, del fare i vini, del conseruarli, di ridurre i guasti in buono esser, & delle caneue o cantine.
La quinta del fare i giardini, de piantarli, & incalmarli con più sorti di frutti.
La sesta de gli horticelli vaghi, & di vtilità.
La settima aggiunta del gouernare i cedri, i limoni, gli aranci, gli Adami, & altre piante tali.
La ottaua del canape, de i guadi, della roza del pergolino del ruso, della maggierana, e del fare diuersi ogli.
La nona aggiunta di più cose diuerse, ò più tosto strauaganti.
La decima di più ricordi conuenienti all'Agricoltura, & all'habitare in villa.
La vndecima de i vitelli, de i giouenchi, de i buoi, delle vacche, de i formaggi, & d'altre cose di latte, co i rimedi per le infirmità loro.
La duodecima delle pecore, delle capre, & de' lor parti con la cura delle infermità loro.
La decima terza aggiunta de i caualli, & delle caualle di buona razza, & del modo di guarire i lor mali, co i rimedi per le infirmità de' Cani.
La decima quarta aggiunta de gli Asini, & de i Muli.
La decima quinta aggiunta del gouernar le Api, & di tutto quel che appartiene a questa cognitione.
La decima sesta aggiunta de i caualliéri, ò Bacchi, ò Vermi della seta.
La decima settima aggiunta di quanto deue far l'Agricoltore di mese in mese.
La decima ottaua, che è meglio habitar nella Villa, che nella città.
La decima nona dell'vccellare, & del cacciare, & d'altri spassi tali.
La vigesima essalta i piaceri della villa, l'Agricoltura, e i nobili Bresciani che l'essercitano con buona intelligentia.

T A-

TAVOLA DEI VOCABOLI, CHE

Potrebbono esser oscuri ad alcuni.

A



Ra è la piazza doue si fan fuora i grani delle paglie.

Antane sono quelle herbe, che la falce riduce nel tagliarle in linee.

B

Benaccia è quella, con laquale si conducono le vue ne i tinacci.

Bosie, sono lo pionature sottili di legno, che escono dalla piona, ò pionino, ò pialla.

Branca, è quella quantità di herbe, ò di lino: ò di altra cosa, che si riceue in mano.

C

Caneua detta da molti cantina.

Caretta di due ruote è quella che cõ vn paio di buoi, ò con vn cauallo conduce per lo cãpo la terra cauata nello abbassar le sue ripe.

Castaldo è il fattore ilqual gouerna i campi, & i lauoratori.

Cauezzo è l'hasta di sei braccia, doue misuriamo la terra, & altre cose.

Colla è quella terra arata frà dui solchi maestrali detta da altri vaneza, o porca.

Coppo per misurare i grani, è il quarto a misura di vna quarta.

Criuello è quello col quale si nettano le biade, & quello che è di ferro si criuella la terra.

Cuneo di ferro, o di legno è quello, che si caccia nelle fissure de i legni per spezzarli con la mazza.

E

Erpice di tre legni di quattro braccia l'vno con denti dieci, o vndeci di ferro per ogni legno per tirare, e minucciar benissimo là terra arata.

F

Fiocchello è simile alla fiocca, o messora con laquale si tagliano le biade, detta altroue falce, & falcino.

Frumentata è mescolãza di frumẽto, e di sagala.

G

Grate di vua, sono le graspe, o graspi.

I

Iugero è la misura nostra della terra, detta volgarmente piò, a Padoua campo, a Mantoua biolca, a Fiorenza tornatura, & a Turino giornata.

L

Linosa è la semenza, che produce il lino.

Lora è quel vaso che si pone sopra i vaselli, per lo quale passa il vino, che vi entra.

Lota è quel pezzo di terra bene herboso cauato alto tre, o quattro dita, & largo vn palmo, o vero vn piede.

M

Massaro è quello che piglia da lauorare campi, & parte i frutti col patrone.

Mazza di legno è quella con la quale si spezza i legni, & caccia i pali sotto terra.

Mescolo di ferro è simile alla cazza, ma è forato.

P

Pala di legno è quella, con la quale si purgano le biade nel trarle contra al vento.

Podetto, & podettino sono per potar le viti, & conciar gli arbori detto altroue ponnato.

Q

Quarta è la misura delle nostre biade: ne vanno tre allo staro Cremonese, sei al Venetiano, noue al sacco Mantouano, & dodici alla nostra soma.

R

Ranfioni sono i rami tronchi de i frusconi, che sostentano le viti, accioche i pampini possan'attaccarsi di mano in mano, secondo che vanno crescendo.

Redabolo di asse è da sparger le biade al Sole, & per adunarle: & essendo di ferro, è per mouer le grasse dal fondo dell'acque correnti. Vogliono per l'ordinario esser lunghi vn braccio, & larghi quattro oncie, fino a sei.

Ruoto è la humidità del fieno quando è posto di fresco sul fenile, & anco quando per lo calor della stalla diuien poi muffolente.

Rufia è quella parte del fieno troppo maturo, o mal'ordinato che auanza gli animali.

S

Sedaccio è quello col quale si sedaccia la farina burattata.

Solchi maestrali sono quelli, che sono tra vna colla, & l'altra, accioche le acque trascorrino, & non restino sopra quelle.

T

Tauelle sono le scorze, doue dentro giacciono i grani de legumi dette d'altri baccelli.

Tibiare il far andar fuor i grani dalle paglie.

Tine, & tinacci sono vasi per farui bollir i vini.

Torcolo è machina grande per cauar i vini dalle vue, & l'oglio dalle oliue.

Traina è stromento d'vn'asse grossa, ma sottile dinanzi, lungo braccia due, e mezzo, & largo vno, & mezo, col quale si conduce con vn paio di buoi la terra mossa dalle ripe per quattro, o sei cauezzi dentro del campo, & si fa quattro volte più opera, che non si fa con la carretta di due ruote.

Z

Zolla è glebba, cioè quella terra, che si troua in pezzi duri, & secchi dal Sole.

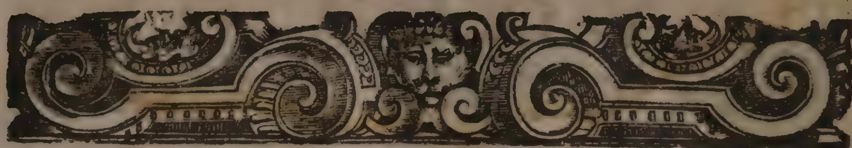


TAVOLA DELLE COSE PIV' NOTABILI.

A



Ceto come si fà diuenir forte. 75
Acetosa, e sue qualità. 101
Acqua souerchia quanto danno faccia al campo. 4
Acqua insorgente, come si estingua. 152
Acqua che conuengono a diuersi siti, di cisterne, & di pozzi. 6
Loro qualità, & natura, secondo i siti. alla med.
Adami pomi, & loro historia, & per tutto. 118
Aere cattiuo in villa debbe esser schifato. 2
Aglio, & sue qualità. 106
Agnelli quai si deono alleuare. 194
Quando, & come si castrano. Et da qual tempo si tosano. alla med.
Agra come si faccia 186
Agricoltore che parti dee hauere. 7
Agrocoltor buono, che cosa osserui nell'arare la diuersità de terreni. 18
Agricoltore quanto dee far di mese in mese, secondo i buoni, e i cattiui tempi. 261. & segue.
Agricoltori da Rouato, ciò che osseruino nel fare i prati. 262
Agricoltori Romani lauorauano ben la terra. 10

A

Agricoltura, & sue lodi, 241 & segue
Albara è peggiore, che'l salice. 4
Albercocole frutti. 89
Alberghesi, come, e quando si piantino. 89
Ambitione quanto danno fà. 227
Aneto, & sue qualità 109
Anitre come si alleuano, e si tengono. 172
Anitre Indiane come si alleuino. 172
Di vna terza sorte. alla med.
Anno di bisesto. 60
Api qual sito vogliono. 236
Loro alueari come vogliono essere. 238
Non si deono amazzare, & ciò che s'hà da far quando sciamano. 241
Come si pacificano, quando sono frà loro in discordia. 243
Come si hanno a pascere. 244
Come si pon maneggiar senza esser offeso. 244
Loro offici. 245
Come si conoscono ammalate, e come si sanano. 245
Del lor concipere, & che sono vergini, con vn caso notando successo in Verona. 248
Ordini che si osseruano tutto l'anno per beneficio d'esse. 246
Appio, & sue qualità. 109
Aranci, e loro historia. 116. & segue
Arar vero come si fà. 16

Arare

TAVOLA.

Arare a trauerso ne' campi vignati in che modo. 17
arar bene come si fà. 143
arbori fruttiferi come si piantino 80
arbori fruttiferi come s'incalmino. 82
arbori che stan bene appresso le viti. 58
arbori quando si deuono scaluare, & quando nò. 175
arbori troncati, quando, & come si deono piantare. 175
arbori d'armella sono migliori per incalmare che i saluatichi. 81
arbori deboli come si fortificano. 44
arbori fruttiferi, che beneficij ricercano.
are per batter le biade, come vogliono essere. 176
armeniache frutti noti. 88
artichiocchi ouer carcioffi. 112
asparigi. 111
asina, & suo latte lodato. 230
asino, & sue qualità. quando dee montare, & quanto tempo allattare, 225
Commodità che se n'hanno. 225
Ch'è di poca spesa, 226
Essempi in honor d'esso. 229
Stimato da gli antichi. 230
assentio, & sue qualità. 109
auelane, ò nocciole, & lor qualità, & natura. 94
aurora & Sole, che contento apportino chi vede i loro affetti. 283

B

BAsilico, & sue qualità. 103
Becchi, & capre buoni come vogliono essere. 199
Benaccie per l'vue, & vini, che deue hauere l'Agricoltore. 166
Beneficij necessarij intorno alle viti. 55
Benefici, che sentono i campi, quando sono corti: 5
Bergamaschi piantano ben viti. 51
Betonica, & sue qualità. 102
Biade, se si seminano meglio sotto, o sopra. 34
Biade perche nascano si poche. 33
Biade, come si seminano per farne nascer più, che sia possibile. 33
Biade, quando si deono vendere. 177
Altri ricordi per le biade, & linose. 177
Bieta, & lor qualità. 103
Bifolco dee conoscer bene i terreni. 17
Bifolco valente per qual cagione deue esser pagato bene. 12
Quai cose se gli deono dare. 12
Boragine, & sue qualità. 102
Borgo di Poncarale, perche sia lodato il sito. 28. 292
Botte di più sorte, che si deon'hauere. 167
Botti Leggi Vaselli.
Boaro quai cose deue riceuer dal patrone. 12
Bresciani quanto sono industriosi nello accumular le grasse. 21
Bresciani sarebbono lodati da Columella. 315
Bresciano quanto è fertile per natura. 310
Brugne damaschine, Agostane, Mirabolane, Catelane, & Brugnoni grossi. 88
Buche come voglion esser piantate le viti. 53
Bue come si guarisca delle sue infirmità. 187
Buglosa, e sue qualità. 103
Bullaccio è perfetto per far germogliare le radici alle viti. 50
Sua lode. 153
Buoi in Italia migliori de gli altri animali per arare 140
Buoi come si curano dalla loro infermità. 187
Buoi con che cura si debbono tenere dentro, & fuori della stalla. 161
Buoi come vogliono essere. 161
Buoi di che qualità, & prezzo deono essere presi, & come gouernati. 13
Buoi che benefici sentano ne' campi corti. 5
Burla fatta al Gauaccio. 296
Butiro & ricotte come si fanno. 182. 185

C

CAccio leggi Formaggio.
Caccia generale 291
Caccia de lepri, & al piano. 300. 301
Caggio come si caua. 233
Calcina quanto sia buona per ingrassare i cãpi sola, & accompagnata. 145
Calcinaccio buon per ingrassar campi. 146
Calme come si deono pigliare. 83
Modo di portarle lontane. alla med.

Calme a feſſolo come ſi fanno. 83
A coronetta. alla med.
A canello. 84
A ſcudetto. alla med.
campi con quai regole debbono eſſere ben coltiuati. 21
campi con quali graſſe deono eſſere ingraſſati, 23
campi come, & in quanti modi s'ingraſſano. 23
campi deono hauere i foſſi intorno, & di quanti alberi hanno da eſſer ripieni. 4
Debbono eſſer corti, & per qual cagione. 4
campi ſcoperti, che beneficio hanno. 5
campo come debbe eſſer pratato per ſempre, & ingraſſato a più modi. 20
canape come ſi ſemina. 130
cani per guardia come voglion eſſere. 161
caneue ò cantine come deuono eſſere fatte. 70
capitoli frà i patroni, & i lauoratori. 9
capo di latte come ſi faccia. 185
capre ſono buone da tener, e doue. 191
che ſono di poca ſpeſa. alla med.
Quando deuono eſſere accompagnate al becco. 158
Doi capretti d'vn ſol parto, come ſi allatano. 199
Che allatano i fanciulli. 199
capre con che ordine ſi fanno paſcere. 1 200
Quanto latte produchino. 200
ciò che ſi fà della lor pelle, & di quella de i becchi. 201
capucci, & lor qualità. 105
carriolo è meglio che'l ritolo. 166
caſamenti di villa come vogliono eſſere accommodati per i lauoratori, & altri. 6
caſtagne, & ſue qualità, & natura. 94
caualli con che auertenze ſi deuono comperare, & con che cura tenere. 162
caualli, & loro età come ſi conoſca. 211
caualli & lor commodità. 171
Modo di caſtrarli. 207
caualle quando hanno a riceuer gli ſtalloni, quanto allattano. 203.204
cauallo, & ſua bella forma. 211
Sue doti, quanto può viuere, & qualità de i ſuoi mantelli. 214
Sue infermità, come ſi curano. 215.216
& ſegue.
caualieri della ſeta di qual tempo ſi faccia naſcere 250. & ſegue la loro hiſtoria fina. 260
ceceri come ſi ſeminano. 39
Lor natura, & virtù. alla med.
cedri, & loro hiſtoria. 116
cenere, & cenerata da ingraſſar campi. 146
cenſori ſopra la coltiuation della terra, ci douerebbono eſſere. 93
cenſori ſopra i campi mal coltiuati, che beneficio apporterebbono ſe ſi creaſſero. 56
cerbulo, & ſue qualità 103
cerlode, come ſi pigliano con le pareti. 305
chi vuol bene empir la tina, zappi il miglio in orecchina. 36
cicerchia come ſi ſemina. 39
Sua natura. alla med.
cicorea, & ſue qualità. 102
cipolle, & lor qualità. 106
ciregie, & calami. 87
cittadino con più vantaggio, che'l contadino può far lauorar la terra. 14
citrona, & ſue qualità. 101
citronella, & ſue qualità. alla med.
cucumeri, ouero citruoli. 106
colle, perche ſi fanno larghe. 42
colli, & loro ſiti, nature, & ciò che vi ſi debba mettere. 14
come debbono eſſer coltiuati, & acconci, & quanta vtilità ſe ne cauarebbe, eſſendo ben lauorati. 15
colombare, come vogliono eſſere. 172
colombi caſalenghi come ſi deuono tenere. 174
columella loderebbe i Breſciani per buoni Agricoltori. 320
conte di Virtù caſtigò vn mal curato. 312
coſe abomineuoli della Città. 286
coſe ſtupende del Gauaccio. 289
coſe ſtupende d'vn can da reti. 294
criſpini & ſue qualità. 114
criuellar la terra è meglio, che l'arare, e'l vangare. 17
curato del Borgo, & ſue lodi. 312
curato di Piedemonte biaſimato. 312

D

DAnno del padrone, & non de i maſſari. 156

Danno

Danno del patrone con vtile del maßaro. 157.158
Danno del patrone, & in parte del maßaro. 158.159
Dimanda fatta a Scaltrito malghese intorno a gli armenti. 178
Dragone herba, & sue qualità. 101
Dugo, & sue marauiglie, & come si vccelli con lui. 305

E

ECconomica della villa. 325
Erpici come vogliono eßere. 165
Che se ne deue tenere vno senza denti. alla med.
Errore che commettono coloro, che non sono liberali verso le vacche. 181
Errori di molti nell'alleuar le viti. 52
Errori che si commettono nel potar le viti. 55

F

FAcilità di biancheggiare i refi. 41
Falcone, & suo vccellare, & procedere. 309.310
Sua guerra con l'airone. 310
Falconi, & lor nomi diuersi. 309
Famiglia Martinenga quanto sia ricca, & illustre. 291
Fasoli come si seminano. 40
Natura, & virtù sue. 40
Faua bcuentana & sue qualità. 105
Faue come si seminano 38
Come si piantino. 38
Come si conseruano. 39
Faui delle Api, come si cauino, meglio che tutti gli altri modi 240
Di che tempo si cauano. 241
Fichi, & lor qualità 90
Fieni come si debbono tagliare, ordinare, & conseruare. 29
Fieni quanto danno riceuono, quando sono senza i portichi. 12
Fieni come, & quando si debbono vendere. 177
Fenili, & stalle come vogliono eßere. 6
Finocchio, & sue qualità. 108
Flußo del bue come si ristagna. 187
Fontana dei Cazzaghi. 100
Formaggi nostrani, perche non si fanno più, che di due pesi. 182
Formaggi come si ordinano, & come si conseruano lungo tempo. 183
Formaggi butiro, & ricotte come si fanno. 182
Formaggio salato di due pesi, quanto latte vi vuole a farlo. 182
Formaggio di vacca, & di pecora è migliore, che non è quello di vacca semplice. 185
Francesi, che fecero intorno al bolir de i vini. 64
Frumenti, & altri grani, come veramente si seminino. 34
Frumento così si può tagliar mal maturo, come maturo 45
Frumento rosso ne i terreni ottimi così si può seminar di Febraro, come nell'Autunno. 37
Frumento barbellaro, come si può ristaurare. 46
Frumento, segala, scandella marzuola, come si seminino. 40
Frumenti come si conseruino. 11

G

GAlline di che sorte se ne debba tenere, & a che modo. 168
Galli indiani come si tengano, & s'alleuino. 170
Gallo che qualità debbe hauere, & più sue doti 170
Gambareschi lodati. 295
Garofani da tener ne i vasi. 104
Garsi come si seminano. 132
Gatti sono d'vtilità in villa. 88
Gauaccio & cose stupende di lui. 289
Giardino, & suo sito, & ciò che debba produrre. 78
Giardini come si deuon serrare. 79
Giardini come si hanno da piantare. 79
Giardini della riuiera di Salò, e loro coltura. 119
Giardini, che commodità rechino. 323
Gigli & loro qualità. 115
Giorni sono più lunghi in Villa, che nella Città. 283
Giouan Battista Auogadro interlocutor nell'Opera presente. 1

Sua vita. 280.288
Giuuenchi come si domino per conto dell' Agricoltura. 186
Gniferi, o carote. 108
Gonfiatura del corpo del bue, che rimedio habbia. 188
Quella delle copa. 188
Quella dal collo. 188
Quella de i piedi. alla med.
Granari come vogliono eßere per conseruar le biade. 47
Grano, & grani. Leggi frumenti.
Graße buone per li campi. 21
Guado come si semina. 133
Guardiano delle api. Leggi api.

H

Herba buona. 108
Herba stella, & sue qualità. 101
Herbe gentili, & loro qualità, & natura. 100
Herbe bianche, & lor qualità. 103
Historia de i cedri, de i limoni, de gli adami, de gli aranci, delle limonee, & di altre piante tali 115. & per tutta la detta giornata.
Horti communi, & lor herbe, e frutti. 101
Horti come si fanno belli. 99
Horti commendati. 98
Horto, peschiera, e fontana de' Conti di Barco. 100

I

Incalmare a più modi. 157
Inchiodatura del bue come si guarisce. 188
Indiuia, & sue qualità. 100
Infermità diuerse, che vengono alle vacche, & lor rimedij. 189
Innestare. Leggi incalmare.
Iugero, che misura sia. 3

L

Latte mele, & come si faccia. 185
Latuga, & sua qualità. 100
Lauanda, & sue qualità. 114
Lauoratore. Vedi massaro.
Lenticchia, come si semina. 39
Come si mangi, & che è cibo cattiuo. alla med.
Libertà di villa, differente da quella della città. 284.285
Lepri, & lor natura. 302
Letame fresco miglior del vecchio. 144
Lettera del Moro. 314
Limoni limonee, & lor historie. 116.117
Lini con che ordine si deuon seminare per hauerne in copia. 40
Qual sia migliore per filare sottilmente. 41
Lino vernicio come si semina. 41
Da che fare sia buono. 41
Lode della casa Gambaresca, & del Conte Giouan Francesco. 295
Lode degli horti. 98
Lode dell'incalmare. 121
Lodola, & smerlino & suoi casi strani. 308
Luna noua, e vecchia, e suoi benefici. 18
Lupe di grasse ne' vasi correnti di acqua. 21
Lupini come si seminano. 39

M

Maggiorana, & sue qualità, & natura. 138
Maggiorana, & sue qualità. 103
Magone Agricoltore, che cosa dica della casa dalla città. 7
Maiole, & fragole. 113
Mal del lanco, come si guarisce. 188
Mandole, & sue qualità, & natura. 93
Marene alte, & baße. 87
Marinelle, & marasche. 88
Martinenghi, & lor lodi. 291
Maßari danneggiano i patroni con le colle strette. 42
Maßaro buono in che modo debbe essere trouato, & accarezzato. 9
Come si conosca, se vuol mantenere quanto promette. 10
In che modo s'hà da portare il patrone seco. 10
Massaro fedele, che cosa faccio. 42
Medica herba, sue qualità, natura, & modo d'alleuarla. 26
Melche doue sia meglio seminarle. 36
Danno che fan ne i campi. 36
Mellone, & sue qualità. 123
Melloni come si faccian nascer tosto. 153

Men-

TAVOLA.

Menta, & sue qualità. 102
Mercantia buona del Gauaccio. 306
Migli mauzari. 35
Migli, come si deuono seminare, & nudrire. 36
Come si faccian nascer bene. 147
Miglio spargolo. 35
Miglio nano. 35
Monte di Ciliuergke, & di che cosa sia lodeuole. 284
Montone di che tempo veramente si deue dare alla pecora. 192
Montoni belli come voglion essere. 192
Come si deue tenere. alla med.
Vno a quanti pecore basti. 192
Mori neri, & bianchi. 91
Mori neri, & bianchi piccioli, come si seminano in quantità. 91
Mori terza sorte. 171
Mori bianchi, come s'incalmino ne i neri. 92
Mortella, & sue qualità. 104
Muffa come si leui al vino; & non al vasello. 77
Mulo, & sua natura, & historia. 233
Sua vita, & fortezza. 234
Suoi difetti. 235

N

Neui, che ruinan le biade, come si caccino. 148
Nesti. Leggi calme.
Noci, & lor qualità, & natura. 93
Nocciuole. Leggi Anelane.

O

Oche come si tengano. 171
Occhio del patrone ingrassa il cauallo. 2
Ociosi della Città, & lor vita. 25
Oglio come si caui dalla semenza del lino. 139
Dalla semenza dell'vua. alla med.
Dalla semenza delle dradelle. alla med.
Dalla semenza delle rape. 140
Dalla semenza del Fiorauanti. 140
Dalle noci. 140
Da più arbori, & specialmente dal saggio. 141
Oliue, & sue qualità, & natura. 95
Onizzi non si deuon porre, se non intorno a i prati. 4
Opere pessime di alcuni della città. 285

P

Padre di famiglia come deue hauer la sua habitatione in villa. 5
Padre di famiglia, che cosa si osserua per farsi ben seruire. 8
Paglia perche si debbe tener al coperto. 6
Pagliucci arsi per ingrassare i campi. 145
Paludi come si asciugarono. 150
Panico, o miglio doue si deue seminare. 48
Panna di latte, per quanti modi se ne può seruire. 185
Pastinache. 108
Pastori come si viuono sobriamente. 280
Pastori perche tengono Cani bianchi, & vestono se stessi di quel colore. 197
Patroni che contendono co i massari, che error facciano. 9
Che capitoli si debbono fare con essi. alla med.
Come si debbono informare, & gouernar con loro. 10
Patroni non credano a i massari, se non sono più che da bene. 159
Pecora che tempo debbe hauere, innanzi che conosca il montone. 192
Pecore di quanta vtilità sono. 190
Di quante sorte se ne trouino di Bresciane. 191
Come voglion esser le belle. 192
Pecore come deuon'esser trattate nel lor parto. 192
Altri auisi per le pecore, & agnelli. 194
Pecore da qual hora deuono esser caccinte à pascere. 194
Pecore diuersamentr rendono la lana. 195
D'alcune lor maggior' infermità. alla med.
Pendoli piantati intorno a i campi, con le viti, sono d'vtilità. 53
Popone, come si facciano nascere tosto. 71
Peri moscatelli & lor qualità. 85
Caualliери. alla med.
Ghiacciuoli. alla med.
Cicognini. alla med.
Signorili. alla med.

Da

Di grumello. alla med.
Moscatelli grossi. alla med.
Turcheschi. alla med.
Pirle arancie. alla med.
Bergamotti. alla med.
Garauelli. alla med.
Bazauareschi. 85
Buon Christiani. alla med.
Garzignuoli. alla med.
Peri di spina, & lor natura. 85
Peri, & pomi come si conseruino. 86
Peri, perche sono più tosto piantati, che i pomi, & per contrario. 80
Peri sono più delicati de i pomi, & di più pretio. 80
Pernici timorose, & lor natura. 309
Persichi come si facciano diuenir grossi. 89
Persichi, come si conseruano gli arbori. 89
Pescare, & suoi effetti diletteuoli. 281
Pesce coto viuo non hà comparatione con quello, che si cuoce morto. 283
Pesce marauiglioso, & cose stupende di lui. 291
Peschiere, come debbono essere. 258
Petrosemolo, & sue qualità. 102
Pioggie di quanto danno siano. 176
Piscia sangue come si guarisce. 187
Polenta come si faccia. 196
Pollaro, come deue esser posto. 169
Altri ricordi. alla med.
Polledri, come si deuono. 206. 207
Loro gouerno, & ordine di dargli il fuoco, di tagliar le narici, & di castrarli. 207.208
Pelicini come si posono far gouernar da vn capone. 169
Come si possono hauer per tempo. 170
Poluere che si raccoglie per le strade di quanto beneficio sia. 17
Pomi dolciani, & di San Pietro. 86.87
Rosso grosso. 87
Paradisi. alla med.
Ruginenti. alla med.
Calamani. alla med.
Pupini. alla med.
Rostaioli. alla med.
Appioli. alla med.
Pomo cotogno, & sue rare doti. 87
Pomi granati, come si piantano, alleuino, & conseruino. 116
Poncarale Borgo, doue sia, & come detto anticamente. 3
Sue belle doti. 287
Porci è bene hauerne, & come si possono pascere. 231
Porri, & lor qualità. 105
porrini herba gentile per l'insalata. 102
portulaca, & sue qualità. 105
possessione con quali auertenze, & considerationi deue esser comperata. 37
possessione adacquata è migliore, che quella senz'acqua. 3
Deue esser comperata vnita. 4
Deue esser ben quadrata.
possessione nella quale sono nati i lauoratori è felice. 10
prati se si debbon' abbrucciare, ò nò. 29
prati in che modo si agguagliano bene. 15
prodezze d'vn pastore. 196
puleggiolo, & sue qualità. 103

Q

Quaglie come si piglion in quantità con i quagliotti. 296.297
Quaglie come si piglion con la strusa. 298
Quaglie come si pigliano con la biombina. 298
Quagliotti come sono pregiati in Vinegia. 296
Quagliotti come si pigliano con la cantarella. 295

R

Radicchio, & sue qualità. 102
Ramolacci, & loro qualità. 108
Rauaiotto, & sue qualità. 105
Rauanelli, & lor qualità. 108
Rape, & lor qualità. 105
Resi come si biancheggiano. 14
Regole, le quali si debbono osseruare nel coltiuare bene i campi. 17.15
Ricolta & sue qualità. 101
Rimedij approbati per le infermità de' Cani. 220. & segue.
Ricolto buono, o cattiuo, come conoscer si possa. 176.177
Ricordi per benefisio del vino. 71
Ricordi per beneficio de i giardini. 79
Riccotte, & butiro, come si fanno. 182.183
Riccotte salate quali siano migliori. 185

Risi

Risi doue si debbono seminare, & come coltiuare. 31
Riuiera di Salò, & sue lodi. 116
Roza, e pergolino come si semina, & raccoglie. 135
Rose, & lor qualità. 114
Rosmarino & sue qualità. 110
Ruso con che ordine si pianti. 137
Ruta, & sue qualità. 101

S

Salice hà l'ombra buona & poche radici. 4
Saluia, & sue qualità. 110
Scalogne, & sue qualità. 106
Scandella marzuola, come si semini. 40
Sciami quali si deuon comprare, & come s'hanno a portare. 244
Schieria, & sue qualità. 175
Segala marzuola come si semini. 40
Segrezuola. 18
Semenze come si faccin a nascer nel gran caldo. 147
Si danno più a campi magri, che a grassi. 152
Sententia contro le male donne. 195
Seruitù della città, & libertà della villa. 285
Siti difficili del Bresciano con quãta arte siano ben coltiuati. 319
Smerlino, e cose stupende di lui. 306
Sparauiere, cane, & cauallo come voglia esser per vccellare. 300
Spesa alcuna non si deue far' se l'vtilità non è maggiore. 159
Spesa poca rende alle volte più, che la molta. 159
Spinaci & lor qualità. 103
Stalle, & fenili come vogliono essere. 6
Stallone come debbono essere, & come si hanno a gouernare. 205
Stadere, quarti, coppi, cauezzi, & altre cose per l'Agricoltura, che si deuono hauere. 167
Strame, perche si debbe tenere al coperto. 6
Stromenti per l'Agricoltura di quante sorti, & come voglion esser. 170
Susine. Leggi brogne. 70

T

TEdeschi ciò che fanno alle caneue, e vaselli. 70
Tempesta, come si prohibisce, che non venga ne' campi. 149
Terra assassinata da rozzi contadini. 10
Terra, quante cose ricerchi, per esser ben coltiuata. 16
Terra ben ordinata che entrata dia. 34
Terreni di quante sorti, & qualità sono, & come si conoscano. 3
Terreni diuersi conosciuti frà noi, & lor sorti, & essaminationi. 12
Terreni maligni, come possono esser ridutti a qualche buon grado. 13
Terreni quai sono buoni per piantare le viti, & quai cattiui. 48
Tinacci quadri son migliori de gli altri. 166
Che non sono buoni di quadrelli. 167
Tirannie d'alcuni cittadini. 313
Topine per quali vie si distruggono. 22
Tordi come si pigliano a più modi col zuffolo. 303
Tori quali siano buoni, & per quanto tempo. 180
Vno a quante vacche può satisfare. 181
Quando stà bene a darlo alle vacche. 181
Modi per far venir le vacche a lui. 181
Trastullo che occorse al Sign. Valerio Orsino. 307
Trastulli della Quaresima. 311
Troppo gentile del Borgondio. 308
Trifoglio come si semina. 19
Qualità, & quantità della semenza di esso. 20
Seminato nel lino. 146

V

VAcche, e bene hauerne. 168
Che si deue osseruare in comperar. 363
Vacche non vogliono essere tenute troppo calde nel tempo del verno. 182
Vna, quanti pesi di latte deue fare. 182
Loro infermità, come si guariscono. 188
Valor della Luna come si conosce. 43
Vangar la terra è meglio che ararla. 17
Vaselli come si purgano dalla muffa, o di altro cattiuo odore. 75
Vccellar co i sparauieri. 298
Vccellar co'l can da rete. 294

Vccel-

T A V O L A.

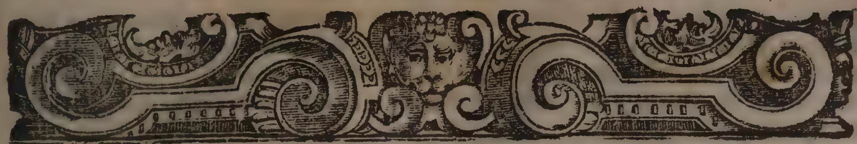
Vccellare con la ciuetta. 301
Vccellare co'l terzuolo. 308
Vccellare in diuersi modi. 309
Vccelli diuersi come si piglian nel gran freddo. 305
Vccelli inuischiati, che varij effetti facciano. 305
Vccellini presi sono per esempio à noi. 303
Veccia, & vena quando deue esser seminata. 18
Veccia come si semini. 40
Vena, & veccia come si semini. 18
Vena come si semini. 39
Vermi come si distruggono. 23
Verzi, & cauoli & lor qualità. 104
Vicini cattiui in villa debbono esser schifati. 2
Villa perche cagione dourebbe esser habitata. 286
Vincenzo Maggio interlocutor nell'opera presente. 1
Vini diuersamente bolliti. 63
Vini come si conseruino. 72
Vini guasti come si riduce in aceto bianco. 74
Vini quali siano da eßer lodati. 64
Vini bianchi come si fanno di vue nere. 64
Vini con che ordine si deuon far, perche si conseruino. 65
Vini come si mantengono il piccante. 63
Vini di più sorte come si fanno. 66
Vino troppo bollito di che natura, & qualità sia. 63
Vino come se gli dia buon sapore. 70
Vino che buone proprietà habbia. 71
Vino in vn medesimo vasello è diuerso di bontà. 71
Vini come si conseruino. 72
Vino guasto come si possa far d'ogni tempo diuenir aceto. 74
Vin guasto come si possa ridur in vin buono. 75
Vino quando comincia a patir si risani. 75
Vino torbido come si rischiari. 77
Viole da tenere i vasi. 102
Visciole, & lor qualità. 88
Vita pastorale. & sue lodi. 98
Vite com'è dissimile da tutti gl'altri arbori. 47
Vite perche fù fatta da Dio dissimile a gli altri arbori. 48
Vite a feßolo, come si incalma. 56
Vite come si incalma con la triuella gallica. 56
Vitelli, & vitelle quanti giorni si faciano lattare, perche siano perfetti da mangiare. 179
Cagioni perche non si alleuano simili animali come si soleuano. 179
Vitelli come si alleuino, quando si castrino. 186
Viti quali si deuono sciegliere, & come piantare. 48
Viti come si deuono pigliare, & piantare. 48
Viti fanno migliori vini, quando sono Zappate, che letamate. 49
Viti come facilmente si piantino, & si alleuino. 49
Viti con che modo vilissimo si piantino. 51
Viti come presto si alleuino. 52
Viti nouelle perche non siano pasciute come si hà da fare. 52
Viti come si potino 55
Viti de' colli come si potino. 56
Viti come s'incalmino sotto terra. 57
Viti con quanti modi si possono ingrassare. 62
Viti quali siano migliori trà noi per far delle vue assai. 58
Viti che si sotterrano. 154
Viuaio de viti come si posa fare per piantarne poi ogni anno in quantita. 53
Vngia caduta come si risani. 163
Vsanze cattiue delle donne vane. 285
Vua marina è singolarissima. 60
Vue come si vendemiano. 57

Z

ZAffarano come si coltiua. 240
Zolle grosse quanto facilmente si rompano. 107
Zucche, & lor qualità. 107
Come si facciano nascer tosto. 153

I L F I N E.

PROE-

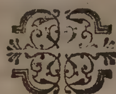


PROEMIO

DI M. AGOSTINO GALLO:

NOBILE BRESCIANO.

Nelle sue Vinti Giornate dell' Agricoltura, & de' piaceri della Villa.





VANDO io vò frà me stesso considerando quanto sia nobile, & eccellente, & quanto gioconda, & necessaria l'Agricoltura à noi mortali: molto mi marauiglio, onde nasca, che da così pochi nobili sia stimata & essercitata. Perciòche se riguardiamo l'antica sua origine, che è il fondamento della nobiltà, troueremo Iddio hauerla da principio instituita, & data al primo Padre nostro Adamo; quando hauendolo creato à sua imagine, & formato di terra, lo pose nel delitiosissimo Paradiso terrestre, acciòche operasse, (come dice la diuina Scrittura.) & lo custodisse; nel quale egli doueua senza dubbio compiacersi con grandissimo contento. Laonde, se bene meritò di esserne scacciato, rimase però per diuina misericordia, con esso lui la dolce Agricoltura, come compagna: acciòche oltre il viuer necessario, li fusse refrigerio, & trastullo nelle sue graui, & acerbe calamità, dateli per penitentia del commesso fallo. Essendo adunque questa benedetta arte la più antica, la più giusta, & la più vtile di tutte l'altre: per qual cagione la maggior parte degli huomini non la praticano, non l'apprezzano, & non la essaltano; viuendo specialmente (come per lei si viue) lontani dalle ambitioni, dalle cupidità, & dalle vane occupationi? Et però degnamente si possono chiamar felici coloro, i quali sono talmente vaghi di lei, che non possono volger l'animo ad altri pensieri, nè dar' opera ad altre attioni: conoscendo per esperientia, non essere altro diletto maggiore di quel che sentono, mentre che intenti sono alla cura de' loro horti, de' loro giardini, & de' loro campi. Come ben furono per li passati secoli

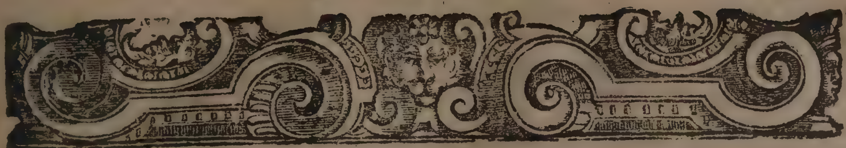
Principi

PROEMIO.

Principi moltissimi, così ardentemente infiammati in questa professione, che lasciate le loro delitie da canto, con le proprie mani si diedero ad essercitarla: vedendo chiaramente esser differentia grandissima trà quell'alta, trauagliosa, & pericolosa vita: & questa humile, tranquilla, & sicura. Che certamente egli è pur cosa mirabile il vedere da vna semenza vscire tanto numero di grani, da vna sottil verga, grossissimi alberi: & da vn tenero inserto, saporosi frutti. Accresce poi più oltre la marauiglia, il considerare l'interna virtù di qualunque seme, germe, & radice, & gli effetti, & le cagioni loro, & quindi salendo più alto con la mente, scorger, che colui, che semina, incalma, che adacqua ingrassa, & in qual si voglia modo coltiua la terra, non è principal cagione di quegli effetti pieni di marauiglia: che noi vediamo; ma Iddio è quel solo, che produce, accresce, multiplica, & mantiene ogni cosa, che ci nasce, & che guida ancora, & gouerna quello istesso da cui questi estrinseci aiuti dipendono. Per laqual cosa considerando io AGOSTINO GALLO, con quanta prouidentia la sua infinita bontà habbia ordinato l'Agricoltura per sosteatatione dell'humano genere, & hauendone io da' primi anni della giouentu, fino a i settanta (nei quali hora mi ritrouo) hauuto gran dilettatione, & vaghezza; hò pensato per giouare al Mondo in quel poco, che posso, di publicare vn ragionamento fatto trà alcuni nostri Nobili, nella diletteuole Villa del Borgo di Poncarale, nel quale (se non m'inganno) si potrà vedere la grande vtilità, & il gran diletto, che si caua dal coltiuare la terra, la quale, come benigna Madre, non solo ci rende sopra modo de' frutti suoi, ma ci fà conoscere anco, che il Signore Iddio ama, & fauorisce particolarmente tutti coloro, che si occupano virtuosamente, & con nobile animo in coltiuarla.



LA



LA PRIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO.

Nella quale ragionano i nobili M. Gio. Battista Auogadro, & M. Vincenzo Maggio della qualità de' terreni, che si debbono comprare, & del modo d'ordinarli, & coltiuarli.



NEL Territorio Bresciano copioso di amene, & delitiose Ville, si troua essere il Borgo di Poncarale, detto anticamente Põte Carrato; doue come in vn ridutto pieno di ogni dolcezza, & quasi centro fatto dalla Natura di tutti gli altri circonuicini Villaggi, sogliono ragunarsi quei gentil'huomini, che la maggior parte dell'anno vi dimorano per godersi ne i loro honorati diporti. Accadendo adunque vn giorno, tra gli altri, a Messer Vincenzo Maggio partire da vn suo podere suburbano, & andar colà per M. Giouan Battista Auogadro, fù all'hora non men dell'altre volte certamente riceuuto. Doue, poiche alquanto hebbero insieme passeggiato, dispensando i ragionamenti loro nelle lodi dell'aere, & dell'amenità del sito, si posero a sedere nel vago Giardino sotto vn gran pergolato: & dopò alquanto silentio M. Vincenzo, pigliando le parole, cominciò a dire.

Questo M. Vincẽzo non è il famoso Filosofo, ma è q̃llo, che ha pochi pari nell'Agricoltura.

Veramente quanto più io miro questa Villa, & questo sito, & che considero lo stato vostro, M. Gio. Battista tanto maggiormente hò da portarui vna dolce inuidia; vedendo massimamente la vita, che voi fate con tanta contentezza d'animo, essercitandoui intorno all'Agricoltura mercè della molta intelligentia, che hauete di tal'arte. Ma considerando, che a comparatione de' tanti nostri cittadini, che grandemente se ne dilettano, io ne habbia pochissima cognitione, non posso se non pregarui che per vostra cortesia, vi degniate insegnarmi quelle vie, che sono necessarie in cosi nobil professione, accioche per l'auuenire, io faccia coltiuare i miei campi di altro modo di quel, che hò fatto per lo passato.

GIO. BAT. Quantunque M. Vincenzo mio, l'opinione vostra vi potrebbe ingannare, per saperne io manco de gli altri assai; nondimeno vedendo il

vostro desiderio, mi offerisco a manifestarui tutte quelle cose, che saprò, secondo che mi chiederete.

V I N C. Mi sarà adunque caro, se voi primamente mi direte le conditioni, & qualità, che si ricercano nel comprare vna possessione, giudicando io esser questa (se non m'inganno) la maggior cosa, & la più importante di tutte l'altre.

Con quali doti si debbe cōprare vna possessione, & quelle cose che si deono schifare.

G I O. B A T. Voi non v'ingannate punto. Et però da questo, come da capo cominciando, dico; che a comprare vna possessione, la prima, & più importante cosa è, ch'ella sia pigliata in sito di buon'aere; percioche quando ben fusse dotata d'ogn'altra buona qualità, mancando di questa tanto necessaria, sarebbe troppo gran pazzia comperarla. Et per questo si debbono hauer tali possessioni in abominatione, conciosia che sempre egli è d'apprezzar più la salute del corpo, che qual si voglia cosa terrena, ò temporale. Poi debbe torla sana di fondo; percioche giacendo in palude insanabile, ò c'habbia il gesso, ò la creta, ouero che sia di crudo, di aspro di duro, ò di fegatoso terreno facciali si pur quanto può humana industria, ch'ella non riuscirà debitamente buona. Ma perche i siti sono diuersi o piani, ò montani ò che participano dell'vno, & dell'altro, lodo che si accetti quella possessione, che si troua vnita col colle; percioche essendo da Oriente, ò da Occidente, ò da Mezo dì, & non verso Tramontana rendera maggior copia di frutti, che non farà se tutta fosse piana, ò tutta in colina. Perche le possessioni situate co i colli ben vestiti di boschi, di oliue, & d altri albori fruttiferi, sono più accommodate, & vtili di tutte le altre, atteso che generalmente rendono d'ogni cosa che si possa raccogliere nel paese. Ancora, non si compri in Villa, ò in altro luogo di mala fama, percioche è dura cosa lo stare sempre in contentione con cattiui vicini, per li quali infiniti huomini hanno venduti i lor poderi, & abbandonata l'istessa patria, per viuer'altroue in pace. Parimente dico, che ogni possessione vuol essere lontana almeno due miglia dalle fortezze, dalle fiumare, ò torrenti. & di più da quei, che tiranneggiano. Perche, per le fortezze sempre si dubita di qualche nouità dannosa, per le acque grosse, bisogna continuamente spendere nel riparare: & co i tiranni tutto dì si resta con molto danno. E ben vero che io lodo quei siti, che sono non molto lontani da i fiumi piaceuoli, & da i laghi, ò d'altre acque, nauigabili percioche si possono condur l'entrate altroue, & con poca spesa.

Similmente non si può fallare a comprar vicino alla Città, conciosia che l'entrate per l'ordinario, sono di più valuta di quelle, che si trouano di lontano. Oltra che habitando il patrone nella Città, può andare spesse volte a vedere se i lauoratori lo trattano bene, ò male.

Prouerbio.

V I N C. Tutte le cose, che voi hauete dette sono di importantia; ma questa del vedere molte fiate i suoi campi, sempre fù importantissima. Percioche quãto più sono veduti da giuditiosi patroni, tanto maggiormente diuengono buoni & belli. Come ben si dice per prouerbio. L'occhio del padrone ingrassa il cauallo.

G I O. B A T. Poi è cosa da prudente a non comprar possessione, non solamente in aria doue si hà da far ragione di giorno in giorno con la morte, benche sia fertile, nè sterile, ancora, che sia in buon aere, ma si debbe inuestigar benissimo, che sorte di venti vi regnano, lo stato di luogo in luogo, & quello, ch'ella accetta, ò sprezza per natura. Cosa veramente importantissima, perche

chi nõ mira, & nõ considera ben bene questo, mai diuerrà buono Agricoltore.

VINC. Stando che quì consiste tutto il vero coltiuare, vorrei sapere come si possono conoscere le tante diuersità de' terreni, percioche non solo ve ne sono di mediocri, di buoni, di ottimi, ma anco di cattiui di peggiori, & di pessimi. *A conoscere le diuersità de terreni.*

GIO. BAT. Si hà da considerare, che le possessioni sono in diuersi siti come in piano, in colle, in monte, e in valle, & che ciascuno può hauer sei qualità di terreno, cioè grasso: & magro: raro, & spesso: humido, & secco: & che quanto più si trouano mescolate queste qualità: tanto più fanno diuerse nature di terreni buoni, & cattiui. Onde fra i tristi sono peggiori, ledosi, cretosi, gessosi, crolli, duri, aspri, & tropo forti, iquali sono da rifiutar sempre, come terreni ingrati maligni, e pessimi. Et però si conoscono i buoni quando per natura, & non per arte del ben coltiuare, ò dell'ingrassare producono belli arbori, morbide biade, floride herbe, & ottimi frutti.

Ancora si conoscono, quando non sono arati, ò seminati, ò altramente coltiuati, & che vi si veggono gramigne, e buli, rumici, tirfoglio, galba, & malua, fra le quali herbe non ve n'è poi alcuna, che dia maggiore inditio di bontà del trifoglio.

Parimente si conosce ogni terreno nel cauarlo, & ritornarlo subito nella medesima fossa che calcandolo di man in mano secondo che si getta dentro, se ne auanzerà fuori dapoi, che ella sarà piena, questo sarà perfetto da frumenti, ma se v'entrerà vgualmente tutto sarà buon per viti, & pascoli. E se per caso mancherà nell'empirla, tanto più mostrerà il suo poco valore.

Medesimamente si conosce ciascun terreno se è buono, o nò, nel pigliare vna lotta di terra ben'herbosa, & bagnarla leggiermente percioche ritrouandola tenace, & grassa nel palparla con la mano, vi si attaccarà come se fusse pece, & più gittandola a terra, & non spargendosi quel terreno si farà conoscere con queste due proue, ch'egli è di buona tempra.

Appresso si conosce se'l terreno è dolce, ò nò: piglisi vna zolla in quella parte doue più si sospetta, & pongasi in vn vaso di acqua dolce, & disfatta ch'ella sarà, si facci passare quell'acqua per vn panno di lino, & si giusti dapoi che sarà diuenuta chiara; percioche quale sarà il sapor suo, tale sarà anco quel terreno.

Si possono non men conoscere i terreni nel colore, benche sia cosa difficile a conoscerli tutti: nondimeno se ne conoscono alcuni, che sono ancora i migliori come sono i casalini, i ladini, & i neri. I casalini si conoscono alle reliquie delle pietre cotte, & spezzate, per essere stati habitati quei siti. I ladini al colore della cera noua, & i neri all'istesso suo colore, i quali si hanno sempre per terreni grassi, & buoni; eccetto se fussero lamini, ò paludosi perche in quel caso valerebbono poco, vero è che io lodarei a fare il saggio di pezzo in pezzo, con la vanga, cauando in diuersi luoghi per veder quanto sono alti di polpa quei terreni; & se hanno sotto gesso, creta, leda (che sono i peggiori) o ghiara, che padisca l'acqua: percioche ve n'è, che chiamiamo ghiarone, ilquale a pena si può trapassare, o cauare co i picchi bene accialati. Et questi saggi sono d'importanza; per esserui de' campi, che non pur si vedono cattiui, o poco boni nella superficie loro, ma de gli altri ancora, che paiono buoni, & che sono sotto pieni di varie sorti pessime. E tanto più è vero questo quanto che vi è gran differenza in bontà da vn iugero di terra all'altro da vna pertica all'altra, & da vna tauola all'altra. *Iugero, è la misura dei poderi e possessioni. Che è migliore la possessione adacquata che senza acqua.*

Lodo poi, che più tosto si pigli la possessione dotata d'acqua, che altramente. Percioche adacquandosi abondantemente (essendo buona di fondo, bene vguale, ben quadrata, & ben coltiuata) è quasi impossibile, che non se ne caui il doppio di quello, che si fa di tutte le altre. Conciosia ch'egli è altra cosa raccogliere del fieno, del lino, del miglio; & delle altre cose col soccorso dell'acqua, che hauer tai frutti ne i campi che seccano nel gran caldo.

Che si cõprila possessione vnita.

Ancora, essendo possibile, si compri la possessione vnita: percioche oltra ch'ella si vede da capo a i piedi benissimo, si può anco commodamente diuisare nel seminarla, nell'acquarla, nel quadrarla, & nel piantarla. Et più dico, che si può meglio lauorare con vn solo aratro, & carro, quaranta iugeri di terra vniti, che vinticinque, che siano in diuersi pezzi, & lontani in più contrade.

Di quei che non vogliono cãbiare i cãpi coi vicini.

VINC. Sempre hò desiderato d'apprezzare la mia di Pompeiano, ma per mia mala sorte, mai non hò potuto far partito quanto si voglia largo a coloro, che mi dourebbono pregare per loro beneficio, che habbiano voluto accommodarmi. De'quali alcuni restano per sola dapoccaggine, & altri acciecati dalla inuidia.

Che la possessione sia bẽ quadrata, che i cãpi habbiano intorno i fossi & arborati più tosto di salice, che di albara.

GIO. BAT. Seguitando pure come debbono essere le possessioni belle da vedere, commode nel coltiuare, & che rendano maggior copia di frutti: dico, che si quadrino di pezzo in pezzo non più lunghi di quarãta cauezzi l'vno, nè manco di trenta, di vinticinque; facendo i fossi attorno, & piantando da ogni lato li arbori, iquali siano più tosto salici, che albare; Percioche, si come per natura la salice ha l'ombra buona, & poche radici, & cosi l'albara l'ha sempre cattiua, & produce radici lunge grosse, & in quantità. Vero è che la salice non viene, nè si mantiene, se non nel buon terreno, ò che sia humido, & l'albara diuien bella ancor nel tristo, & nell'arido.

Che nõ si pongano gli onizzi se non attorno a i prati.

Poi non si piantino mai onizzi intorno a i campi, che si arano: & massimamente da Mezo dì, da Oriente, ò da Occidente, atteso che per la loro malissima ombra, mai non si veggono belle biade, bei ligumi, lini, ò migli tanto quãto ella vi giunge. Stanno solamente bẽ a i prati, che mai non si rompono; percioche quelle herbe vengono più belle sotto a quella parte, doue l'ombra arriua, che non fanno nel resto, oltra che le foglie loro rendono di buona grassa, quando son ben marcie, e sparse sopra quei luochi.

VINC. Per qual cagione vorreste voi, che i campi non passassero in lunghezza quaranta cauezzi?

Quãto è vtile il fare i cãpi curti.

GIO. BAT. Perche se il campo, che si adacqua è lungo settanta, fino ottanta cauezzi, nell'adacquarlo come l'acqua è giunta a mezo douendosi adacquare l'altra metà, conuien che quella parte già adacquata riceua altretanta acqua, infino che questa seconda parte sia bene adacquata. Che se egli fusse in dui pezzi, adacquato che fosse il primo, si leuarebbe subito quell'acqua, & si ponerebbe sopra al secondo. Et a questo modo ciascun pezzo haurebbe solamente il suo bisogno.

Quanto dannosa al campo la troppo acqua.

Che danno credete sia poi di quegli altri campi, che si adacquano, essendo lunghi cento, cento cinquanta, & più cauezzi? Iquali, se fussero in tre, ouero quattro pezzi (cioè, alla rata come ho detto sentirebbono grandissimo beneficio. Perche, dando ad ogni campo quell'acqua, che vi conuiene; egli l'acetta sempre per buona madre; ma quanto più la tiene addosso, tanto maggiormente la proua per pessima matregna. Percioche la troppa acqua sempre

pre rende freddi, e sporchi, & duri tutti i terreni, & etiandio fa smarrire molto la grassa, menando la parte altroue, & parte cacciandola ogni hora sotto terra. Oltra, che essendo il campo curto, non solamente si adacqua presto, & si spende assai manco acqua a tanto per tanto di quello, che fa vn'altro luogo, ma ancora abbassandosi di sopra, & di sotto le ripe, si conduce commodamente quella terra fino a mezo & per ogni luogo. Ma quando è lungo cinquanta sessanta, cento, & più cauezzi, mai le carrette sono condotte a i luoghi; che sono in mezo, onde non è poi marauiglia se vi fa valle per l'aratro, che ne conduce via sempre, & mai ve ne ritorna, se le acque innondano quelle valli. *Il beneficio, che sente il campo curto nel l'adacquarsi.*

Ancora, si come vn campo lungo cauezzi cento, non ha se non due ripe, cosi facendolo in tre pezzi, ne haurebbe sei, che renderebbono anco maggior beneficio. Come per esperienria si vede, che passando l'aratro dall'vna riua all'altra, sempre se gli attacca la più grassa terra, onde giunto in capo, nettãdolo l Agricoltore (come sempre fa) ella resta tutta sopra di quella ripa, laquale poi ogni tre, ò quattro anni, si abbassa, & si conduce quella terra per tutto il campo per ingrassarlo ogni volta più. Et medesimamente cagionano i fossi arborati, che vi sono attorno nel curar le grasse di foglie, & di acque intrecciate, che vi entrano quando però siano chiusi, doue l'acqua hauesse da vscire, percioche ella le condurrebbe altroue, & i fossi ne restarebbono priui, quando fossero aperti. *Il beneficio che ha il campo curto nel carettare.*

Appresso alle vtilità, che si veggono ne i campi curti, vi è ancora, che i buoni lauorano con meno fatica, conciosia, che non pure si allegrano sempre nel giungere cosi dall'vn capo all'altro, ma riposando etiandio mentre che il bifolco netta l'aratro, & che poi lo porta a fare l'altro seguente solco. *Il beneficio che sentono i buoi ne i campi curti.*

VINC Solamente adesso io conosco il danno, che patiscono i miei campi, si lunghi della Villa di Pompeiano, per adacquarsi tanto come si fa, me delibero di ridurli questo verno al modo, che hauete diuisato.

GIO. BAT. Tanto più vi lodarò se farete questo, & se leuarete anco tutte le viti, lequali vi rendono più danno assai, che vtile. Che beati molti se facessero il medesimo ne i campi buoni, & massimamente in quei che rendono grã copia di lini, & migli, & piantassero vn vignale spesso in luogo men buono de gli altri, che mai non si adacquasse, percioche, oltra, che si cauerebbe maggior quantità di vua, & che il vino sarebbe assai migliore, si coltiuarebbe anco con maggior commodità, & si custodirebbe con più facilità da gli animali, & da gli huomini, che per l'ordinario danneggiano le vue, & simili arbori. Et questo è la vera perfettione di ogni vero Agricoltore (come hò detto) quando fa produrre ogni terreno quel frutto, che più gradisce per natura. *Quanto bene è il leuare i vignali dei campi buoni.*

VINC. Non tanto vi prometto di cauar tutte le viti, & oppij a i detti campi, ma anco gli arbori grandi, che viuono attorno, percioche essendo bene scoperti, sò che maggiormente haueranno beneficio dal Sole, da i venti, & dall'arare per lungo, & per trauerso. *Il beneficio che hanno i campi scoperti.*

GIO. BAT. Mi piace che conosciate l'importantia dell'arare per lungo, & per trauerso & il beneficio che fanno i venti a i terreni scoperti nello spoluerarli, & nel difenderli molte fiate dalle nebbie, dalle brine, & dalle tempeste.

VINC. Hora che vi resto obligato di questi vtili ricordi, vi prego che mi diciate appresso, come si debbono fabricare i casamenti per l'habitare, & per lo coltiuare commodamente le possessioni.

GIO. BAT. Debbe il padre di famiglia fabricarsi l'habitatione in sito sa- *Come il padre di famiglia de-*

ne hauere l'habitatione accommodata per lui, & per la poſſeſſione.

nò & commodo ampiamente per l'entrare della poſſeſſione, facendolo guardare più toſto verſo Oriente, ò mezo dì, che verſo Occidente, ò Tramontana: & maſſimamente quando queſte parti non trapaſſano l'vna verſo l'altra: percioche ſe i venti che entrano non poteſſero vſcire l'aere loro non ſarebbe coſi ſano, come ſempre è quello di Leuãte, & mezo dì per cagion del primo Sole, che gioua ſpecialmẽte nel Verno a ſcacciar i freddi humori. Ma eſſẽdo poſſibile, ſi fabrichi nella poſſeſſione, o almeno non molto di lontano: percioche non può eſprimere le commodità, & benefici, che apporta il caſamento quanto più è proſſimo, & quello che ſi patiſce quanto più è di lontano.

Che i caſamenti ſiano accommodati per li maſſari, & altri.

Ancora ſia accommodata la fabrica, parte per la State, & parte per lo Verno, accioche maggiormente il patrone ſia inuitato ad habitarui da ogni tempo. Et non manco ſiano accommodati i caſamenti de' maſſari, lauoratori, malgheſi, pecorari, & gaſtaldi ſecondo la condition loro: percioche eſſendo coſi vi veniranno, & habitaranno ſempre volentieri. Accommodando le ſtalle per la quantità de gli animali, che vi ſono per dimorare in parte, o tutto l'anno. Lequali ſiano più toſto maggiori del biſogno, che minori; facendo le fineſtre a Tramontana, & Mezodì, o da Oriente, & da Occidente: percioche paſſando i venti, reſtaranno più ſane d'ogni tempo: facendoui i volti, & non ſolari, atteſoche ſaranno ſempre più ſicure dal fuoco, ma che vi ſiano più buchi non maggior d'un palmo, accioche poſſa penetrare il calore de gli armenti al tempo del verno ne i fieni, & altre paſture, perche ſtaranno con più humore, & peſaranno più che non ſarebbono ſenza buchi. Hauendo poi fenili ſopra tanto grandi, che habilmente vi ſi poſſino gouernare i fieni, le veccie, le ſtoppie, migliarine, fauali, & panicali per lo viuere de' beſtiami; Oltra che deſidero, che vi ſi poſſa conſeruare la paglia, & altri ſtrami per farli lungamente letto. Et queſto dico per coloro, che ne hanno careſtia; percioche, non è proportione dallo ſtrame aſciutto a quello, che è bagnato; ne dal ſuſpeſo a quell'altro che è calcato ne i pagliari.

Come voglion eſſere le ſtalle, & i fenili.

Quanto ben è aponer la paglia a coperto.

Appreſſo ſtanno ben'i fenili a Mezodì con l'hauer dinanzi in lunghezza altro tanto portico, ilquale ſia largo vndeci, o dodeci braccia di dentro da pilaſtri. Percioche non è di minor commodità vn bel portico, quanto è vn bel fenile, ſotto alquale ſi può conſeruare le coue da battere i frumenti, & altri grani, & maſſimamente al tempo de migli, perche venendo le pioggie, come all'hora facilmente vengono, vi ſi poſſono far fuori, ſeccare, & ordinare. Oltra, che vi ſi poſſono tenere, & conſeruare i tenacci & le benaccie, & altri vaſi per far vini: & anco i carri, gli erpici, & altri ſtromenti neceſſarij all'Agricoltura.

Il danno che riceuono i fieni quãdo ſon ſenza portichi.

Che diremo poi del gran giouamento, che ſentono da quei portichi i fieni, & altri ſtrami nello ſcaricarli, nel peſarli, & nel trarli in terra per dargli a gli animali; Et per contrario il gran detrimento, che riceuono li fieni quando ne ſono priui: percioche ſi trouano talmente arſi dal Sole, & da i venti nella partè dal mezo innanzi, che perdono la loro bontà, & reſtano molto leggieri.

VINC. Dapoi che mi hauete coſi ben diuiſato delle neceſſarie fabriche, che vi hò richieſte; deſidero che mi ragionate anco delle acque, che conuengono à diuerſi ſiti.

Dell'acque di ciſterne, & pozzi.

GIO. BAT. Si come ordinariamente ſi fanno ne i monti, & colli, e ciſterne: per riceuer le acque piouane, poiche ſono le più leggieri, le migliori, & le più ſane di tutte le altre, coſi generalmente facciamo i pozzi nelle valli, &

per

per tutto il piano: i quali non solamente non conuengono appresso alle fosse, doue si tengono i letami, nè alle stalle, o porcili, & altri luoghi, doue gli animali possano loro nuocere col piscio (se non fossero molto profondi) ma bisogna anco farli più tosto al coperto, che in altro luogo, accioche non siano penetrate dal Sole la State, nè offese le genti dalle pioggie nel cauare l'acqua. Vero è, che quanto più queste acque sono prossime alla superficie della terra, tanto più sono di State calde, di Verno fredde, & d'ogni tempo crude.

Vi sono poi quelle de' fonti correnti, lequali, fuori che ordinariamente sono crude, sono però di State fresche, & di Verno calde. Ma sono tanto più buone quell'altre, che vengono da i monti, & quanto più discendono da alto: perche sono maggiormente rotte da i sassi.

Parlando parimente de' laghi, de fiumi, & d'altre acque correnti: dico che quelle generalmente sono buone, eccetto che di State sono calde, & di Verno fredde. Resta che si come sempre sono cattiue anco quelle che corrono per le paludi, così sono pessime quell'altre, che non si muouono mai.

Dell'acque de fonti diuersi, de' fiumi, de' laghi & delle paludi.

VINC. Perche son chiaro benissimo di tre elementi, & che non accade domandarui del fuoco, che è il quarto, poiche ogn'uno sà il suo valore, però mi manifestarete quelle cose, che deue far l'huomo per essercitar ben l'Agricoltura.

GIO. BAT. Chi vuol farsi buon'Agricoltore deue hauer prima il desiderio d'imparar quell'arte, il modo di essercitarla, la diligentia di essequirla, & la dilettatione continua di conoscere la natura de'campi, ch'egli hà da coltiuare. Percioche questa è cosa di tanta importanza che (come non mi satio di dirla) chi non si dispone ad impararla bene, mai non hauerà ricolto buono. Ma per far risplender maggiormente il suo ingegno, & le sue fatiche: dico, che non accetti mai più terreno di quello, che sono le sue forze, percioche chiaramente si vede, che più rende vn picciol campo ben coltiuato, che vn grande il doppio, lentamente lauorato.

Le parti, che debbe hauer l'agricoltore.

Che'l buō agricoltore non prenda più terreno di quel che sono le sue forze.

Ancora se pur egli non vuol vender la casa della città, come essorta Magone Agricoltore eccellentissimo, almeno, non si parta da'suoi poderi, se non rarissime volte, dimorando massimamente al tempo del piantarli, dell'adacquarli, & del seminarli. Che ben veramente sono mal auenturati quei campi, di cui il patrone non sà niente di quello, che vi fa bisogno, & che sempre si rimette al voler de'suoi lauoratori. Et però sono da commendar coloro, che conuersano con gli huomini di questa professione, percioche non tanto acquistano de' secreti da quei, che sono valenti quanto assai volte etiandio da gli altri, che si hanno per ignoranti, poi che si vede, che l prouerbio non mentisce. Vn sol huomo, nò, ma tutti gli huomini sì sanno ogni cosa.

Quel che dica Magone circa la casa della città.

Prouerbio.

Lodo poi grandemente che egli impari le regole che osserua il buon padre di famiglia nel coltiuare i suoi campi: ilquale primamente non comanda ad altri quelle cose d'importantia, che commodamente può far per se medesimo, nè mai tarda fin dimane, potendole fare hoggi, conoscēdo che'l tardare è quasi sempre danneuole, sì perche il tempo, che è tanto pretioso continuamente passa, come anco, perche molte occasioni, che più volte sopraungono contra i disegni, interrompono tali cose.

Che l'agricoltor nō commandi ad al

Ancora ogni sera egli disegna a ciascun della famiglia quelle cose che si hanno da fare il seguente giorno; che quando mancasse di questo bel-

tri quel che può far da se stesso, ne tardi fin dimane ciò che hoggi può fare.

l'ordine, assai volte sarebbono operate confusamente.

Appresso non manca a leuare nel far del giorno, & anco più tosto quando è bisogno, per vedere se essi si drizzano a gli officij designati. Mirando poi con diligentia, quali sono solleciti nel lauorar fedelmente, & quali vsano poca discrettione: prouedendo sempre questi con prudentia, secondo i tempi. Onde, si come non debbe mai pigliare lauoratori, ò seruitori cattiui, potendone hauer de buoni, benche costassero di più, cosi si debbe far quanto si può co i non buoni nel sopportarli, mentre è forza fare le cose importanti, & che non si può hauere, di migliori.

Altri belli ordini, che egli non mãca di fare.

V I N C. Voi mi fate hora conoscer benissimo la pazzia di molti, i quali per scacciare con colera i lauoratori, & seruitori, & non trouarne poi de'buoni, nè de'tristi, quando vi bisognano: entrano talmente in disperatione, che al fine gittano a terra il mal'auuenturato lauoro.

Quel che'l buõ padre di famiglia osserua per farsi ben seruire.

G I O. B A T. Si vede ancora, che'l prudente padre di famiglia è sempre benigno, amoreuole, & liberale verso coloro, che lo seruono: accarezzando i fedeli, & quelli che più tempo l'hanno seruito. Vsando loro non meno qualche cortesia nel donarli robbe, ò danari, & massimamente a quei che sono poueri, & più degni di compassione. Oltra che sempre li paga in contanti, & non con robbe, accioche non si lamentino che la cosa sia cara, ò che uon sia buona. Et se pur ne vogliono, li serue bene, & più tosto per vn soldo manco del precio corrente, che vn sol quattrino di più. Che per certo s'ingannano grandemente coloro, che cercano di arricchirsi con simili persone, percioche, pensandosi di guadagnare vn carlino si peggiorano a bei ducati, come chiaramente ne mostrano i loro campi, che sempre vanno di male in peggio. Et certamente, quando non fusse mai per altro, che per l'honore, ciascuno dourebbe sempre pagare liberamente tutti i mercenarij. Oltra, che essi seruono più fedelmente, & non ve ne mancano a tempi necessarij.

Altre amoreuolezze che egli fa co i seruitori & lauoratori.

Similmente l'amoreuol padre di famiglia dà sempre alle hore debite il mangiare, & beuere conueniente a quelli, che è obligato; & mentre che mangiano, non comanda loro cosa alcuna, se non per gran necessità, fin che non sono satisfatti del lor bisogno. Et questa è la vera via per farsi seruire con amore, & non quell'altra di molti, che non pur discomodando simili persone per ogni cosatella, quando mangiano; ma più volte ancor vi stanno presenti quasi per numerare i bocconi; onde, come passano più di quello, che essi han diuisato, si attristano, come se gli mangiassero il proprio cuore.

Non manco il discreto padre di famiglia ha gran rispeto a non mandar attorno i seruitori quando pioue molto, ò neuica, & specialmente di notte, se non per cose importanti; ne anco dice loro mai villania. Et se pur non sono à proposito, li paga prima d'ogni lor'auanzo, & poi li dà buona licentia.

V I N C. Poscia che io ho inteso questi buoni documenti, aspetto, che mi ragionate etiandio delle cose importanti, che si debbon fare co i massari.

G I O. B A T. Chi non vuol coltiuar i suoi campi, debbe acquistarsi vn buon massaro, & farli buona compagnia: non mancando però à solecitarlo, & massimamente nelle cose d'importantia. Sopportandolo poi quando dice qualche parola da suo pari, ò che piglia qualche cosetta, oltra la parte sua. Percioche, per esperientia si vede, che coloro, che vogliono contendere tutto dì con tali huomini, non solo non stanno seco in pace, ma sono sforzati ogn'an-

no a

no a cambiarli: Onde, il più delle volte, pensandosi pur di trouarne di buoni, ò di men cattiui, s'inciampano in altri peggiori. Et però non è marauiglia se tali possessioni vanno ogni hora più di mal'in peggio, & meritamente, dapoi che non si aueggono, che quanto più mutano lauoratori, tanto più perdono il lor credito. Come ben si vede, che i buoni massari non vogliono, i loro campi, ancorche siano buoni; percioche son certi, che non li coltiuarebbono più d'vn'anno. Che a dir poi il vero, vi son alcuni patroni tāto ciechi, che per volere vn carreggio di più, ò altra simil minutia, per non poterla hauere da vn buon massaro, lo cambieranno in vn tristo, per hauerla. Errore notabilissimo, conciosia che per guadagnare regalie per vn sol ducato, ne perderanno vinticinque, & forse cinquanta d'entrata. Onde se fussero circonspetti a capitolare solamente quelle cose, che sono di beneficio alle possessioni, l'vna parte, & l'altra ne farebbe bene.

Errori di i patrone che p cōtender co i massari per poca cosa patiscono i assai.

Quan'o s'ingannano quei patroni che vogliono arricchirsi co' massari ripoueri.

VINC. Quai capitoli intendete voi, che si facciano co i massari?

GIO. BAT. Principalmente si deono obligarli ad arare, erpicare, & nettar benissimo i campi, & poi darli quella quantità di belle semenze, che conuiene alla lor posanza, & che oprino ancor di tempo in tempo le cose necessarie alle viti, a gli arbori, a i prati, & alle altre cose, secondo il lor bisogno. Specificando sempre di capitolo in capitolo ciò che debbono fare, & a che modo, & a che tempo, & quante volte all'anno, accioche più chiaramente sappiano quello, che hanno a fare.

Gli honesti capitoli che si debbono fare coi massari.

Poi si debbono obligare a zappar benissimo; non solamente i legumi, meliche, panichi, & migli, ma etiandio i frumenti al Marzo, se non tutti, almeno quel più che possono, percioche non spenderanno marcello, che non migliorino il patrone più di quattro, & se stessi altro tanto. Et quella parte, che non zapparanno (cosa che non douerebbono mai lasciare, massimamente coloro, che non hanno da zappare grani marzuoli) obligarli à mondarla al principio d'Aprile. Et questo non è di poca importantia: percioche molte fiate le cattiue herbe suffocano quelle biade, & le tirano facilmente a terra, & massimamente quando sono riuoltate da i venti, ò dalle pioggie. Et però non è gran marauiglia, se vna gran parte di quelle spiche restano vote di grani, ò se le altre gli hanno mal maturi, & imperfetti. Oltra che quanto più sono accompagnati di veccia, di quaciuola, di loglio, e d'altre cattiue herbe tanto maggiormente il pane resta tristo, mal sano, & maccato, di maniera, che alle volte non pare la metà di quel che mostra l'altro fatto di frumento netto. Et oltra, che non solo tre some di simil biada non rendono quell'vtile, che fanno due, & manco di grano netto: quei campi etiandio più volte non producono la metà del frutto, che fanno questi altri mondati.

VINC. Quantunque io non habbia mai vdito ad obligare i massari in questa cosa di tanta importantia; nondimeno, per esser di grandissimo beneficio, tanto a loro, quanto a i patroni, non dourebbe mai alcuno mancare a poner questo capitolo, & con gran pena.

GIO. BAT. Dapoi questi capitoli cosi honesti, & vtili, si obblighino ancora a carrettare, & trainare tanti giorni all'anno, & non meno a curare i fossi, a nettare gli adacquatori, & altri vasi, & anco rimettere gli arbori, & viti doue mancano.

Pari-

Parimente, che non possano carreggiare ad altri nel tempo delle facende; cominciando al Maggio, infino che han seminato le biade; percioche alle volte per guadagnare vn ducato, peggiorano se medesimi, & il patrone quindeci, & venti. Et però fallano non poco quei patroni, che si fanno condur delle robbe alla città co i carri a quei tempi, che dourebbono seminare i grani, & fare delle altre facende necessarijssime. Percioche non si può giudicare il danno, che ne segue per lo tardare da vna settimana all'altra, & da vn sol giorno all'altro. Et questi sono necessarij capitoli per il beneficio del patrone, del massaro, & della possessione; ma non giamai quegli altri, che solamente sono vtili al patrone, & dannosi sempre al massaro, ilquale, per vedersi angariato, ò più tosto scorticato da lui, non tanto non lauora con buon'animo quei campi, anzi, come tristo, sempre và chimerizando da partirsi, quanto più tosto può trouar miglior partito.

A conoscere se'l massaro vuol mãtener quel loche pmette, ò nò.

A conoscer poi se vn massaro hà da mantener quello che promette; osserui il patrone nel leggerli i capitoli s'egli contradice, ò nò massimamente a i più importanti: percioche si come contradicendo mostra che non vuol promettere se non quel tanto, ch'ei pensa di fare, con effetto: cosi promettendo di vn'in vno senza difficultà, è da credere ch'egli hà nel cuore di volerne far poco ò niente. Et però sono male auueduti quei patroni, che accettano cotai huomini: conciosia che si pongono à pericolo di prouare in parte le pene del purgatorio in questo mondo.

Quanta disgratia è lo hauere vn massaro tristo.

V I N C. Certamente questo ricordo non è meno importante de gli altri, c'hauete detto percioche non sò la maggior disgratia d'vn patrone, che hauere vn lauoratore perfido, negligente, rissoso, col quale tutto'l giorno bisogna gridare, protestare, minacciare, & alle volte venire a certi garbugli, che non è sì modesto huomo, che finalmente non perdesse la patientia.

Che si pigli informatione del massaro prima che si accetti.

G I O. B A T. Lodo ancora, che'l patrone pigli informatione di quel massaro che ricerca hauere, & non solamente da quel patrone, donde ha da partirsi, come anco da'vicini, & da altri che conoscono. Et ritrouandolo cattiuo lauoratore, & di mala natura, patisca più tosto ogni interesse che mai accetarlo.

Che nõ si pigli il massaro se non ha licenza dal patrone.

Oltra che nõ fermi mai alcuno, se primamente non ha buona licenza dal proprio patrone; accioche maggiormente sia sicuro d'hauerlo al tempo suo senza litigare, come più volte occorre.

Che se li faccia i conti almen vna volta all'anno.

Lodo poi a farli i suoi conti almeno vna volta all'anno; percioche, si come il massaro lauorerà con maggior animo la possessione, non manco il patrone acquisterà buon nome. Senza che egli darà occasione a quel massaro di non partirsi mai, ma di perseuerare nel coltiuare allegramente ogni hora meglio, poi che vedrà che li vien fatta buona compagnia dall'humore del patrone. Et di qui si potrà dire quella sententia, che dice: Felice quella possessione, che è coltiuata da lauoratori nati in lei: percioche l'amano come sua, & conoscono benissimo di luogo in luogo la natura di quei terreni.

Detto notando.

V I N C. Dapoi che difficilmente si trouano massari fedeli, & valenti; credo che non vi sarebbe meglio, quanto che noi altri coltiuassimo i nostri campi, & specialmente chi non ne hà molta somma Percioche, oltra che non c'intricaressimo con lauoratori cattiui, ho per fermo che faressimo anco questo con vtilità.

G I O. B A T. Beati noi, & beata la terra, se fusse lauorata da noi con quella

purità, e diligentia, che faceuano i nobilissimi Romani. Percioche, oltra il viuer felice, che faressimo, ella parimente produrrebbe assai più di quello che fa: per vedersi vn'altra volta accarezzata da giudiciosi cittadini, & liberata da rozzi contadini; contra de' quali è talmente sdegnata, che non è marauiglia, se non rende quei boni ricolti, che soleua a quei felici tempi. Et meritamente, dapoi che non conoscendo essi il vero coltiuare, vogliono ancora prendere il doppio, & treppio di quello, che dourebbono fare: pensando i ciechi di arricchirsi in campi assai con poche fatiche. Onde non è marauiglia, se tali sgratiati stanno sempre poueri, & se apportano danni infiniti a i lor patroni. Che se si costumassero i Censori sopra questa misera natione, come faceuano quei sapientissimi Romani, non è lingua, che esprimesse mai l'utilità grande, che vscirebbe dalle tante possessioni, che hoggidì sono cosi mal trattate.

Essempio de gli Agricoltori Romani, & della terra assassinata da rozzi cōtadini.

Quāto bē sarebbero che vi fussero Cēsori sopra i lauoratori della terra.

VINC. Ogni hora vengo più in cognitione, che voi coltiuate questa vostra possessione con maggiore vtilità di quel che fanno infiniti massari.

GIO. BAT. Chi non sà, che ciascun par nostro può far lauorare i suoi poderi con altro vantaggio, di quel che possono i tanti contadini, a i quali, o per pouertà, o per dapocaggine non val lo scudo otto carlini? Et questo dico, perche (doue per essempio) io dò a gli huomini, che scaluano gli arbori, & acconciano le viti, marchetti otto al giorno, & non altra cosa, essi li danno quasi tanto, & ben da mangiare da pari suoi. Et quel medesimo pótrei dire del tagliare, & ordinare i fieni & altre cose, che occorrono alla giornata. Et è cosi marauigliosa, che più volontieri seruono a me (benche non dia lor da mangiare, come essi fanno sempre) che non fanno ad essi; percioche li pago col denaro di sera in sera; doue per contrario sono stentati da loro nell'hauer la mercede a settimane, & a mesi, senza che il più delle volte, sono pagati con robba per più precio di quel che vale, & della più trista. Lasciando da canto le persone inutili di casa, & altre cose assai, che gli apportano danni grandi, quanti credete siano gl'interessi, che gli occorrono ogni anno nel comprare buoi, caualli, panni, & altre cose assai, a pagarli al nuouo ricolto? Che se pigliano per cinquanta scudi, fra il costar di più del pretio corrente a danari, & il darli tanta biada a quel tempo, che ordinariamente vale manco di tutto l'anno, più volte ne pagano più di cento. Et vi sarebbe da dire anco de danni grandi, che patiscono per il carreggiare ad altri, per il morire de' bestiami per sua cagione, per il mal lauorare, per il mal seminare, ma lasciandoli da parte, ritorno a dire, che se molti cittadini coltiuassero i suoi poderi, non solamente haurebbono doppie entrate nella parte dominica, ma ancora nella colonica.

Con quanto vātaggio può lauorar la terra il cittadino che'l cōtadino.

VINC. Dapoi che mi fate certo di questa sì grande vtilità, vi prego, che mi diciate quelle cose, che mi conuerrebbono per coltiuare i miei campi suburbani.

GIO. BAT. Primamente vi bisogna vn valente bifolco, non guardando a pagarlo bene. Percioche da lui dipende tutto quell'utile, che si può aspettare dall'Agricoltura. Che ritrouandolo da bene, non tanto sarà amoreuole a i buoni nel darli da mangiare, & bene con misura, ma etiandio li fregherà la sera molto bene, innanzi che si colchino nel buon letto fatto da lui con paglia, o con altro strame: & la mattina per tempo li netterà, & streglierà benissimo: oltra che li lauerà spesse volte la coda con acqua tepida, per esser cosa che li gioua assai. Et gli hauerà rispetto a non farli lauorare nel gran caldo, nè quando

Quanto importa a pagar bene il valente bifolco.

do pioue, o neuica, se non per la gran necessità; ne anco li caricherà, ne faticherà per lungo viaggio: non battendoli se non rare volte, & con discrettione. Et come saranno giunti a casa scalmanati, li spruzzarà del vino in bocca, & non li legherà alla mangiatora, fin tanto che non haueranno cessato di sudare, & di ansare: Dandoli dapoi il loro cibo, secondo che di mano in mano lo mangiano, & come ne haueranno mangiato vna parte, li condurrà all'acqua, accioche beuano secondo il loro bisogno.

Ancora egli arerà, erpicarà, & seminarà sempre con ragione. Et non meno sarà diligente nel leuar per tempo: & massimamente ne i gran caldi, per arare nelle hore fresche fin'a terza, o poco più: & dapoi vi ritornerà passate le vint'hore, & arerà fin'all'Aue Maria; percioche a questo modo si mantengono sani i buoi per lungo tempo. Et come hauerete vn'huomo simile, pigliarete ancor'un'altro per boaro, accioche lo aiuti a gouernare, & a cacciare i buoi, & i caualli anco a caricare, & scaricare i carri, & in altre cose assai. A questi darete la casa doue stà il massaro con l'horto, & le cose necessarie per lo viuer loro, come faccio ancora io a i miei, senza hauerne altro incommodo, & con lor contento, percioche mangieranno alle sue hore, & senza rispetto alcuno.

VINC. Ditemi quanto salario date loro, & la quantità, & sorte del viuere.

Le cose, che si debbono dare à vno bifolco, et al bouaro.

GIO. BAT. Primamente io dò al bifolco quindici scudi ogn'anno, & al bouaro dieci: Et per lo viuere, dò a ciascuno some tre di farina, otto brente di vino, & tante libre di carne salata, di formaggio, di olio, di sale, & le legne, che li bisognano. Ma sappiate, che io sono amato da loro, & mi seruono con diligentia: perche ancora essi veggono, che hanno buona compagnia da me, così nel viuere, come nel pagarli liberamente.

Il pagamento, che fan i cattiui patroni a i lauoratori.

VINC. Mi piace questo bell'ordine, che voi tenete, & che trattate così ben questi vostri seruitori. Che se molti osseruassero queste cose; o non li stentassero nel darli la lor mercede, o non minacciassero di dar loro in cambio di essa delle bastonate, o delle ferite non gittarebbono a terra il coltiuar de' loro campi, come fanno. Ma lasciando questi tali: vi prego, che mi diciate anco la sorte de' buoi, che io debba comperare.

Come si deuono pigliare gli animali, per lauorare la terra.

GIO. BAT. Vi consiglio, che non spendiate i cinquanta, & sessanta scudi il paro, come costano i Bolognesi per esser grandi: ma che pigliate buoi mezani, giouani, ben quadrati, robusti, & in luoghi sterili, & aprici; percioche si mantengono in ogni luogo, benche sia morbido, o molto caldo. Ma se li potete hauere nelle contrade vicine, o nella propria terra, lodo che gli pigliate più tosto per qualche pretio di più, che de i forestieri, attesoche non patiranno, come faranno quelli. Et se pur saranno d'altri paesi, & giouani, per lo primo anno gli hauerete rispetto a non faticarli molto, & specialmente nel gran caldo: Tenendoli più tosto a buon fieno, che farli pascere herba, percioche non solo si manteniranno ad ogni fatica, & temeranno manco il caldo, ma dureranno anco lungo tẽpo sani, & spenderanno poco più, conciosiache, per nõ pascolare i prati ricogliere più somma di fieno, & migliore, che non fareste se fossero pascolati. Auuertendo parimente a non prestarli ad altri, & manco a mandarli in careggio di lontano, perche li godereste poco tempo.

De' terreni diuersi conosciuti tra noi.

VINC. Poiche io hò inteso questi si vtili precetti, desidero, che mi diciate la natura de' terreni diuersi, che si trouano ne i colli, & nel piano nostro, accioche

cioche sappia quanta differenza vi vuole nel coltiuarli, per farli produr quei frutti, che meglio appetiscono.

GIO. BAT. Mi piace, che non mi dimandate la grandissima varietà, che dicono gli autori antichi, & però vi ragionerò solamente de' nostri petrosi, giarosi, sabbiosi, ladini, & casalini: & poi de forti, crudi, & duri, tacendo quegli altri, che sono paludosi, ledosi, gessosi, & cretosi; percioche questi sono (come ho detto) da schifare come peste.

Cominciando adunque a narrare di quei, che sono contigui a i monti nostri; iquali ordinariamente sono più tosto forti che altramente, dico, che abondano di vini, di frumenti, & d'altri frutti. E ben vero che quei di Francia curta, & delle terre vicine non sono in tutti così, come quei di Piedemonte; ma fanno i miglior vini di tutti gli altri: riseruando però molte ville della Riuiera di Salò, che auanzano tutte le altre del paese. *De' terreni vicini a monti nostri.* *De' terreni forti.*

Poi parlando de' terreni forti, dico, che producono frumenti assai, quando vi và il tẽpo secco, & particolarmente di Maggio, & poche altre rendite, ma se và piouoso fãno molta paglia, & poco grano. Ma di quei, che sono crudi, aspri, crolli, o troppo forti, dico, che sono di poco valore; percioche, se non hanno le stagioni temperate di secchezza, & di pioggia, malamente producono frumenti, & altri frutti. Et oltra che quasi sono difficili, da coltiuare ancora non bisogna adacquarli mai per l'acqua che vi sarebbe tanto veleno. *De' terreni, che sono di poco valore*

VINC. Non vi sarebbe qualche rimedio per giouare a simili terreni?

GIO. BAT. Si potrebbono arare, & erpicare più volte benissimo, percioche quanto più si riuoltassero con l'aratro, & si ritrassero con l'erpice, tanto più sarebbono dimesticati dal Sole, dal Gelo, & da i Venti, & anco dal Letame quanto più somma ve ne fosse dato. *Come si può giouare a simili terreni.*

VINC. Che rimedio sarebbe a quelli altri terreni, che sono talmente maligni, che come sono assaliti dalle pioggie, resta l'acqua nella superficie, finche non è consumata dal Sole, ouero come sono percossi dalla secchezza; si fessano di tal sorte, che vi si nasconderebbono delle lepri, & forse maggiori animali? *Modi per ridurre i terreni maligni a qualche grado megliore.*

GIO. BAT. Aiutarebbono questi terreni quando si conducesse loro sopra gran quantità di sabbia, & mescolarla con seco nell'arare, come se fosse tanto letame. Et se la prima volta non fossero migliorati almeno in buona parte, fare il medesimo vn'altra volta, & vn'altra se tanto bisognasse. Che facendo ben questo non pur si mollificarebbono, & si coltiuarebbono con qualche commodità: ma ancora digerirebbono maggiormente le acque pluuiali, & quelle si danno loro, quando si adacquano. Vero è, che quando se ne trouassero, che hauessero della sabbia, o ghiara minuta, sotto vn braccio, o due (come ve ne sono) in quel caso sarebbe forse meglio a far de' fossi non molto lontani l'uno dall'altro, & tanto alti, quanto bisognassero per cauare, & trarre tai terreni in cima da vn lato, & gittar poi in fondo altro tanto del cattiuo; perche così si mescolarebbono insieme benissimo.

VINC. Dubito, che a far questa spesa, ella non fosse maggiore della vtilità che si potesse hauere.

GIO. BAT. Ancora io sarei del vostro parere, quando si facesse questo in molti paesi, doue i loro terreni vagliono poco pretio. Ma vedendo, che i nostri peggiori vagliono otto, & dieci scudi il iugero, come fossero conci al modo detto, non valerebbono meno di cinquanta, & cento. Ma quando non si facessero

queste

queste spese, lodarei almeno, che vi si piantassero de gli arbori più tosto, che seminarui biade, ò prati: & spetialmente delle viti spesse, quando fussero della medesima trista sorte di alcuni terreni di Gottolengo, i quali quanto più sono disperati da coltiuare, producono però le viti talmente belle, & buone, che fanno i migliori vini di tutto il piano. Et questa è la maggior virtù, & più importante di ogni Agricoltore (come non mi satio mai di replicare) a sapere cauare quelle rendite più vtili, che si può raccogliere da tutti i terreni, secondo la loro natura.

VINC. Poscia, che a voi mi riporto di quanto hauete detto, aspetto anco, che seguitiate nel chiarirmi de gli altri terreni promessi.

De' terreni sabbiosi.

GIO. BAT. Fra i leggieri di questo paese, vi sono i sabbiosi, che sono i più deboli, & più magri di tutti gli altri terreni: percioche, quantunque se li diano grasse assai non sono però così tosto sparse, che sono arse dal Sole, ò cacciate al basso dalle pioggie, & più se si adacquano. Ma venendo a i terreni ladini, & casalini, dico, benche siano la manco parte del paese nostro: sono però il fiore di tutti gli altri: Dei quali è anco il più perfetto il ladino per essere più molle, & più dolce di ogni altro da lauorare. Ilquale, per essere quello, che arricchisce la nostra patria di tanti lini, & che rende tanta copia di frumenti, migli, fieni, & altre rendite, però non è marauiglia se in più ville si vendono cento cinquanta scudi il iugero. Onde, si come non errano coloro, che comprano tali terreni; così se ingannano grandemente quegli altri, che li pigliano cattiui ancorche costino poco pretio, attesoche quanto più spendono, tanto più si disperano per non vederui mai vn buon ricolto. Lodo bene a comprare i campi rouinati, ma buoni di fondo, & ben situati, percioche in poco tempo si possono ridurre a paro de' migliori.

Le lodi de i terreni, ladini & casalini.

VINC. Hora, che mi hauete mostrato benissimo la natura de' terreni principali del nostro piano: mi sarà grato, se mi diuisarete non meno le qualità de' colli, & come si debbono coltiuare.

Della natura de' colli. & quel che vi si deue metter secondo i loro siti.

GIO. BAT. Bisogna primamente, che io distingua le quattro parti de' nostri colli, & dare a ciascuna quel tanto che le conuiene. Percioche, altra cosa vole il sito, che è verso Tramontana, & altra quella dell'Austro. Altro vole il sito, che è verso Oriente, & altro vole quello dell'Occidente. Onde parlando prima del sito, che è verso Tramontana: dico, che 'l proprio suo è piantarlo di castagne, accioche si habbiano i loro frutti, & si possa seruire di quegli arbori, secondo che sono atti per fabricare, ò per far'altre cose necessarie, percioche da questi si hauerà altra vtilità, che non si hauerebbe da altri arbori, ò da i pascoli al tempo loro. Ne vi sono da ponerui altri arbori fruttiferi; & manco da seminarui grani; conciosia che si haurebbe poco frutto. Et quanto alle tre altre parti dico che vi piantino delle oliue & più tosto al Mezodì, che all'Occidente, ma meglio all'Oriente, percioche simili arbori amano il primo Sole. Et il medesimo dico delle mandole, de' pomi granati, & de' fichi.

VINC. Considerando, che i colli vicini alla città sono habitati da i nobili, credo anco vi starebbono benissimo da Oriente, & Mezodì i cipressi, pini, lauri, mirti, & altri arbori gentili.

GIO. BAT. Lodo ancora in questi per bellezza: ma per vtilità, è meglio piantarui de' pomi, peri, moniache, & brogne, ouero (come ho detto) delle mandole, pomi granati, & fichi, perche questi arbori ricercano simili siti.

Non

Nõ manco lodo a piantarui delle viti buone, & ſpecialmente delle vernaccie gentili, & delle moſcatelle, ſe però quei ſiti producono vue delicate, percioche quanto più ſaranno buone, tanto migliori beuande ſaranno.

VINC. Qual modo lodate voi circa il coltiuare bene il fondo di ogni colle, l'arare, o zappare, ouer vangare.

GIO. BAT. Si coltiua perfettamente con la vanga, ma perche molti colli ſono duri di terra, compagnata di pietre aſsai, però biſogna lauorarli con zapponi lunghi, ma non larghi, & da huomini gagliardi, percioche lauorando valentemente, vi faranno produrre de i grani in quantità, ſenza che quegli arbori renderanno de i frutti in copia. Et è vero, che quando vi ſi poteſse arare, che ſi farebbe con minore ſpeſa, ma quel fondo non reſtarebbe coſi ben concio, come farebbe da i zapponi a braccio. Et pur chi voleſse arare, non ari mai sù, e giù, ma ſolamente a trauerſo, & con tal modo che le acque pluuiali nel diſcendere eſsendo ritenute da quei ſolchi, non poſſono condur le graſse altroue. *Come ſi debbono coltiuar i colli.*

VINC. Non vi farebbe qualche rimedio, che queſte pioggie non menaſſero tali graſſe in altre parti?

GIO. BAT. Si potrebbono farei ſoſtegni alti, & larghi a banche in fila, ſecondo, che i colli foſſero più, & meno erti, & maſſimamente a quelli, che hanno ſotto i ſaſſi piani, percioche, ſpezzandoli, & cauandoli, ſi farebbono tai ſoſtegni di muro ſecco, cioè ſenza calcina, facendoli dentro delle fineſtre penetranti in quantità, ma non più larghe d'vn palmo di mano in quadro, & lontane vna dall'altra per fila non meno d'vn braccio, per piantarui poi de' cappari, quando il terreno di ſopra ſia fatto vguale ſino alla cima di ogni muro.† Che facendo queſti muri di mano, in mano con bell'ordine, & con le dette fineſtre, non ſolamente ſi raccoglierà ogni anno gran copia di cappari, quando habbiano vigore dalla terra di dietro, & dal Sole dinanzi, & ſenza nocumento di Tramontana; ma anco ſi potrà empir ſopra di artichiocchi tutto quel ſito piano. Mi potreſte dire, che ſimili muri ſarebbono di qualche ſpeſa: ma ſtando la grande vtilità, che renderebbono i cappari, & gli artichiocchi, ſi farebbono anco con gran vantaggio. *Che è bene acconciar i colli a banche.* *† Ma che quelle ſi la ſiano però nell' aſcendere, ò nel deſcendere lontane almeno due, o tre braccia l'vna dall'altra.*

VINC. Non è dubbio alcuno, che quando ſi faceſſero queſte coſe con diligentia; renderebbono altra ſorte di vtilità, che non farebbono le viti, oliue, mandole, & altri arbori fruttiferi, che vi fuſſero Ma, & all'vno, & altro modo ſi cauerebbe da queſti colli non meno entrata di quello; che ſi potrebbe fare d'ogni altro buon ſito del piano.

GIO. BAT. Molto mi marauiglio, che non ſiano preggiati i colli ben ſituati, aſſai più di quel che ſono: percioche non pur ogni ſpirito gentile, vi può godere la ſoauità dell'aere, l'amenità de' ſiti, la vaghezza delle proſpettiue, & i tanti piaceri che vi ſi pigliano: ma etiandio queſti luochi piantati di arbori fruttiferi, ne capiſcono quattro volte più, che non fanno i luoghi piani: percioche, ſi come queſti, piantandoli ſpeſſi ſi ombrano l'vn l'altro: coſi quegli altri ſi trouano (ſecondo, che quei ſiti aſcendono) di arbore in arbore ſuperiori a gli altri, non occupandoſi in modo alcuno. *Quanta vtilità ſarebbe, quãdo ſi coltiuaſſero i colli con intelligentia.*

Che diremo poi quando ſi poneſſero queſti colli ad argini, cioè a banche, come hò detto: che non eſſendo tropp'erti creſcerebbono quei medeſimi fondi, almeno vn quinto di più? Che in vero, appreſſo alla grand'vtilità, che ſi cauarebbe,

rebbe, questo aumento pagarebbe quanta spesa vi fusse fatta.

VINC. Non mi marauiglio dell'accrescimento, che fan gli arbori in tali siti nel numero; ma ben mi stupisco di quel che dite, che gli arginati, cioè fatti a banche, crescino in misura vn quinto di più.

GIO. BAT. Non è dubbio, che questa cosa è certa; percioche, misurando lo spatio de' muri in piede, & de terreni spianati, fa che cresce quel che ho detto. Et questo cel mostrano benissimo gli scalini d'ogni scala, i quali misurandoli in altezza, & in larghezza, sono di più, che non è a misurar quella per drittura in lunghezza.

Le cose che bisognano p coltiuar ben la terra.

VINC. Vi sarebbe da ragionare ancora della diuersità de' tanti monti nostri; ma perche vi vorrebbe tempo assai, sarà meglio che mi ragionate de' modi, che si ricercano a coltiuare ben'i campi.

GIO. BAT. A lauorare ben la terra, vi bisognano tre cose. L'huomo di giudicio, i buoi a proposito, & l'aratro ben'ordinato. Ma sopra il tutto consiste, che'l bifolco conosca ben la natura de' terreni, & fondi l'aratro quanto può in quei che sono di buon fondo, & ne gli altri tanto quanto se ne troua di buono. Percioche, si come fondando l'aratro ne i buoni, riuolge sempre quella miglior parte, che si troua grassa per non hauer fruttato come ha fatto quell'altra che era di sopra, cosi quando si fondasse troppo ne i cattiui, potrebbe volgerne di quella, che non mai fruttarebbe. Vero è, che non si può errare a pigliar sempre poca terra con l'aratro, percioche non solo quanto più entrarà nella buona, & la taglierà sottilmente, tanto maggior copia di frutti renderà: ma anco in molti campi doue vogliono quattro buoi, & due persone per trarne malamente sei, ouer'otto pertiche al giorno, ve ne basteranno due, & il bifolco solo per ararne perfettamente tre, le quali renderanno anco più frumento con quattro quarte di semenza, che non faranno le otto dette, con quarte dodeci.

Che'l vero arare si fa cō minor spesa, e cō più vtilità che ad arar con maggior spesa.

L'esperiēza dell'arar bene, & cō minor spesa.

VINC. A questo modo, voi mi fate veder il gran vantaggio, che si fa nell'arar bene, percioche non tanto si risparmia la metà delle persone, de buoi, & della semenza; ma si raccoglie ancora tante con vinti iugeri di terra ben'arati che costino due mila ducati, quanto si fa con quaranta, che siano arati male, & che costino quattro mila.

Effetto notando dell'arar quādo si seminano le biade.

GIO. BAT. Hora, si come vi ho detto, che l'arar bene importa a prender sempre poca terra con l'aratro, & fondarlo quanto più si puote; cosi perche ordinariamente non si fonde la prima volta, come bisognerebbe per trouar la terra dura siano fondate le altre, quei più che si può: non fondando però tanto l'vltima, sopra della quale si seminano i grani, ouero che si riuolgono sotto con l'aratro. Percioche, si come molti Agricoltori, mentre che'l tempo è dolce, arano prima il campo, & poi subito seminano sopra il frumento; erpicandolo talmente, fin che è coperto con due, ò tre dita di terra; cosi venendo il primo freddo, seminano primamente i grani, & dapoi vi riuolgono addosso non men d'vn palmo di terra. Et però non è marauiglia, se per questo, non possono vscir fuori cosi facilmente, come fanno, quando sono coperti con poca terra, & se nascono cosi rari: percioche quanto più tardano a nascere, tanto più vi si guastano gli occhi, & sono ridutti gli animaletti sotteranei.

VINC. Io non sò, chi potesse mai biasimare questi auuertimenti poi che questi tali coprono (per essempio) per tutto Settembre i grani con due dita di terra nel seminarli sopra; & il primo giorno di Otto-

bre

bre vi riuolgono tanta ſomma nel ridurli ſotto con l'aratro.

GIO. BAT. Poi il buon'Agricoltore, oltra il fondar l'aratro, & pigliar ſempre poco terreno, lo rompe prima per lungo, & nel ritagliare, lo ara per trauerſo. Dapoi ſi come la terza volta lo fende anco per lungo, & la quarta ſimilmente per trauerſo: coſi l'vltima, che è quinta, volendo ſeminare ritorna ad ararlo per lungo. Et non oſtante, che egli erpica di aratura in aratura ſempre per lungo, & per trauerſo, tritando le dure con' erpice grande ben fornito di denti lunghi di ferro: caua parimente le cattiue herbe co i raſtelli di ferro, & le bruſcia in monticelli come ſono ben ſeccate dal Sole. La onde, arando, & erpicando, & raſtellando; non pur netta beniſſimo ogni cam po ſporco in tre, ò quattro arature, & erpicature; ma il frumento, che vi naſce, produce anco più lunghe radici, che non farebbe quando naſceſſe in altro terreno lauorato baſſo; ſenza che le acque pluuiali non le poſſono offendere; atteſo che trapaſſano più facilmente di ſotto, lequali per contrario vi rimanerebbono adoſſo, quando le radici haueſſero ſotto, & attorno quel terreno duro.

A che modo ſi ara perfettamẽte.

VINC. Queſto modo di arare, & di erpicare mi pare perfetto ne i campi ſcoperti, ma non sò come ſi poteſſe arare, & erpicare a trauerſo in quelli che ſono vignati.

Come ſi può arare a trauerſo ne i noſtri campi vignati.

GIO. BAT. Che ha gli arbori, & viti, che riſpondano per drittura ben giuſti in ogni parte, può imitare gli Agricoltori di Rouado, & di altre terre vicine, i quali arano, & erpicano tanto per trauerſo ne i vignali, quanto per lungo, leuando le viti con le mani, ò con due forcelle talmente, che gli animali vi paſſano beniſſimo ſotto, ſenza danneggiarle.

VINC. Poſſiamo adunque aſſomigliar queſte cinque arature, & erpicature al vangare a braccio, per eſſer il miglior coltiuare, che ſi poſſa fare.

Che ſi come il vãgar la terra è miglior ẽ dell' arare coſi il criuelar la auanza tutti.

GIO. BAT. Non è dubbio che'l vangar la terra è coſa di maggior coltiuatione, che lo arare a qual ſi voglia modo: ſappiate, che egli è d'altra perfettione, il criuellar co i criuelli di fil di rame, ò più toſto di ferro; percioche non tanto ella ſi tira, & netta quanto ſi può deſiderare; ma anco reſta talmente ſoſpeſa tutta per vn palmo, & quel più in altezza che ſi vuole, che non vi è ſemenza buona, che non renda più del doppio, che non farebbe in altro campo. Perche conſiderando, che quella terra ſi troua come cenere; ſi può credere, che doue ne naſcerebbono cento nelle altre, in queſta ne naſcerebbono più di cinquecento. Vero è, che non ſarebbono buone quelle terre, che hanno delle pietre aſſai, ò che ſono dure, ò crude, ò molto forti: ma ſi ben quell'altre, che ſono a propoſito, & che all'hora ſi trouaſſero aſciute.

VINC. Credo, che queſto ſi farebbe commodamente all'Agoſto, al Settembre, & alla Primauera: & maſſimamente per piantarui aſparagi, artichiocchi, zaffrani, & altre coſe gentili, che ſono di vtile aſſai.

GIO. BAT. Seguitando pur quello che fa il buon'Agricoltore: dico, che non ara mai terreno alcuno nel tempo, che è talmente bagnato, che nell'ararlo reſti in pezzi groſſi, e ſpecialmente quei, che ſono molto forti, ò duri, ò crolli, percioche diuengono tanto, ſerrati, che poi non ſi poſſono ridur in poluere, & manco riceuere in ſe la ſemenza per darle vigor di naſcere, ò da produr al tempo ſicuro frutto. Et oltra, che mai non ara i terreni fangoſi, perche ſe non ſono aſciuti, reſtano difficili da maneggiare, & manco habili da ſeminare per più tempo, vſa ogni diligentia anco nell'arar

Quel che oſſerua il buono Agricoltore nell'arar la diuerſità dei terreni.

ſempre tutti gli altri in quel miglior ſtato, che ſia poſſibile.

Poi quando ara a canto delle viti, & d'altri arbori, non trapaſſa gli impedimenti delle lor radici, con leuare l'aratro, & paſſare ſopra ogni volta, che le ſente, come fanno molti, ma ſempre ſi ferma, & le taglia con l'acceta, ſenza ſtracciarle a pericolo di ſpezzar l'aratro, & dannegiare i buoi. Coſa in vero vituperoſa di coloro, che non le troncano: conciofia che ingroſſandoſi, & allongandoſi ogn'hora più, fanno notabil danno alle ſeminate: sì perche diuorano le loro graſſe, come perche impediſcono l'aratro, che non può mai mouer quella tanta parte del terreno ch'elle occupano.

VINC. Perche vi ſono alcuni, che dicono eſſer molti terreni che quanto più ſi arano, tanto più diuengono magri, & fanno manco frutto: però vorrei ſaper da voi quello, che ne ſentite.

GIO. BAT. S'ingannano nel dire, che ve ne ſiano molti. E ben vero, che ſe ne trouano alcuni pochi, che ſono talmente leggieri, che quanto più ſono arati nel gran caldo, tanto più ſono traffitti dal Sole: onde reſtano poi deboli nel produrre i grani. Ma però la eſperientia ci fà vedere, che fuori di queſti pochiſſimi, quanto più ſi arano gli altri a i tempi debiti, tanto maggior ricolto producono.

Le regole che ſi debbono oſſeruar nel coltiuar bene i campi.

VINC. Parimente deſidero, che mi diciate de gli altri riti, che ſeruano i noſtri buoni Agricoltori nel coltiuar diuerſamente i campi.

GIO. BAT. Parlandoui primamente delle noſtre contrade, lequali participano della natura di tutte le altre del paeſe: dico, che quando vn campo hà fatto vn ſol frumento, ò altra biada groſſa, e che ſia per farne vn'altro il ſeguēte anno; leuata che ſia tal biada in paglia, ſia ſegato lo ſtipulo più toſto, che ſi può, & poi arato quelle volte, & erpicato al modo, che ho detto; non mancando di ſeminarlo per tempo, & per Luna nuoua, eſſendo poſſibile, purche quel terreno non temi i vermi, ò che non ſia molto forte; percioche più ricolto renderanno cinque ſtara di ſemenza, che non ſaranno ſette a ſeminarli tardi; come per Prouerbio ſi dice. Si come il ſeminar per tempo inganna alcune volte, coſi ſeminar tardamente inganna quaſi ſempre.

Prouerbio.

Poi non ritrouando il campo ben netto, ancorche foſſe ben arato, & graſſo: dico che non ſi ſemini, perche produrrà aſſai manco d'ogni altro, che foſſe magro ma ben coltiuato, & netto. Et d'vn'altro, che habbia fatto frumento per dui anni continoui, & che nel ſeguente reſti voto: leuate fuor le coue, ſia ſegato ſubito lo ſtipulo, & ſeminato di miglio, innanzi che finiſca Giugno; percioche ſino a quel tempo è il fior di ſeminarlo, & dapoi ſia ben zappato per due volte. Et appreſſo San Martino, ſia bene carrettato, & poi bene arato. Et cotto dal gran gello, fin alla fine di Gennaro ritagliato, & erpicato. Et letamatolo bene, ſia ſeminato di veccia, & vena per metà nella terza aratura fatta al principio di Marzo, dandoli la iſteſſa miſura, che ſi fa del frumento.

Del ſeminar la veccia, & vena inſieme.

VINC. Non ſarebbe meglio a ponerui più veccia, per eſſere anco miglior paſtura della vena?

GIO. BAT. Hò detto di ſeminar queſte due coſe per metà, accioche maggiormente ſia ſuſtentata la veccia dalla vena nel creſcer bene alta, benche la vena è poco men buona in tal caſo che la veccia. Et paſſati i quindeci di Maggio eſſendo quaſi compiuto il grano di queſta paſtura, ſia tagliata, & come ſarà ſecca ſarà anco perfetta per li buoi, & per li caualli, i quali ſtaranno graſſi ſenza

darli altramente biada. Et oltra che ella non danneggia quel terreno, renderà ancora assai più herba di ogni trifoglio. Onde, leuata dal campo, allhora vi si potrà seminar subito de i fascioli, ouer del miglio intorno a gli otto di Giugno. E vero, che seminandoui fascioli, quel terreno produrrà l'anno seguente più frumento, che non farà a seminarui miglio. Percioche, si come questo lo smagrisce sempre, così quello l'ingrassa.

VINC. Adesso conosco la gran dapoccaggine di tanti, che fanno colture per seminarui a quei tempi fasoli, ò migli, non auisandosi a seminare prima questa pastura, laquale si raccoglie da vn tempo, che quel terreno dorme, ò posa.

GIO. BAT. Sappiate che ne raccoglio tanta da tredici, ò quatordeci iugeri, che ella mi mantiene tutto l'anno sei animali, che io tengo per la coltiuatione, senza darli fieno, ò biada.

VINC. Poiche siamo sopra il pascere gli armenti, desidero che mi diciate, come si semina il trifoglio, per hauer del fien'assai.

GIO. BAT. Quantunque generalmente si semini di Marzo nelle biade; tuttauia mi piace più a seminarlo da San Bartolomeo fin'a i dieci di Settēbre nel terreno seminato di segalla erpicata. Percioche gittando all'hora quella semenza nella poluere, & erpicandola almeno due volte dentro, oltra le erpicatture fatte alla segalla s'incorpora: talmente in quella terra, che ve ne resta poca che non s'appigli. Ma seminandola di Marzo, non tanto non può nascere così bene, come fa ne i detti giorni (per esser gittata sopra la terra dura) ma muore anco tutta quella, che rimane sopra le foglie della biada. Et oltra che questa di Agosto, & de' detti giorni di Settembre, è più alta al San Martino seguente, che non è quella della primauera, quando si tagliano le biade, non teme, ne anche le pioggie, i freddi, & la secchezza per esser benissimo radicata. La onde, segandola dapoi subito che saranno tagliate quelle biade, non pur si farà vna bona stoppia trifogliata, ma produrrà etiandio due segate di fieno, se però il tempo non le sarà molto contrario. Et questo posso dir per la lunga pratica, benche fin'hora pochi mi habbiano imitato.

Del seminar il trifoglio.

VINC. Qual semenza vi par migliore per seminar questo trifoglio quella che ha attorno la guscia, ò quell'altra che n'è senza, & ben netta?

GIO. BAT. Non è dubbio, che quella della guscia è assai migliore, per hauer'i grani più viuaci, & perche vi presta aiuto nel farli nascere. Et coloro che la fanno fuori della bulla, non per altro la nettano, che per conseruarla in poco luogo, per commodar'i compratori, che la portano di lontano.

Che la semenza del trifoglio in guscia è migliore di quella ch'è fatta fuori.

VINC. Quanta somina dell'vna, ò dell'altra semenza vi pare, che se ne dia a ciascun iugero di terra.

GIO. BAT. A far che vn terreno ben netto di tal misura, produchi del fieno assai, non bisogna seminarui manco di cinque pesi di buona bulla, ouer mezo di bella semenza netta; & specialmente al Marzo per le cose dette. Percioche, quanto più se ne spargerà di manco, tanto più ella nascerà rara, & le cattiue herbe maggiormente vi veniranno in luogo del buon trifoglio. Et però, si come sono da biasimar questi, che seminano tai semenze scarsamente, benche i terreni siano ben netti, così non sono da lodar coloro che li spargono abondantemente in quei che sono sporchi, perche tutti raccoglieranno poco fieno.

Quanta semenza vi vole per far produr del fieno assai

VINC. Poscia che mi hauete mostrato chiaramente quanto importa questo seminar di trifoglio; vi prego che mi diciate anco del modo, che si tiene a pratar vn campo per sempre.

Del pratar vn cāpo per sempre, & dell'ingrassarlo a più modo.

GIO.BAT. Bisogna primamente nel verno vgualarlo bene, & dapoi ararlo tutto sottilmente senza solchi maestrali almeno due volte per lungo, & per trauerso, & erpicarlo anco ogni fiata benissimo. Onde, essendo ben netto, & ben'ordinato, & ben letamato, bisogna parimente ararlo, & seminarlo di vena, pur senza solchi maestrali, & erpicatolo vna volta, seminar sopra la semenza di trifoglio abondantemente, per le cagioni c'hauete intese; erpicandola almeno due volte dentro. Et come sarà tagliata la vena alla fine di Giugno, ancor'a mezo Luglio sia segato la stoppia per gli animali, & dapoi il fieno che venirà. Non mancando mai a letamare quel prato ogn'anno, & massimamente quando non vi è acqua per adacquarlo; ma hauendola, passato il primo anno, sia cacciata addosso tutto il verno per ogni luogo: percioche a questo modo si farà sempre più grasso, più spesso, & più abondante di herba.

Di quanto beneficio è la poluere, che si raccoglie p le strade.

VINC. Hauereste altri modi per giouar maggiormente a simili prati?

GIO.BAT. Per far che abbondino d'herbe, non vi è cosa pari al letame mescolato con la poluere; percioche, oltra che costa manco del puro di stalla, fa produr anco assai più pastura d'ogni altra grassa. Et però si raccoglie prima la poluere per le vie frequentate al tempo del gran caldo, ben secca, & si conduce nel cortile, ò più tosto nel prato, che si hà da letamare, laquale ha tuttauia con seco dello sterco de gli animali, della paglia, & delle altre grasse. Et seminate che siano le biade, tutto quel letame che si caua dalle stalle, si conduce di volta in volta doue sia tal poluere bene ammucchiata, & nello scaricarlo si mescola benissimo con lei di mano in mano per metà, fin che vi è da crescere cotal materia. Laqual si lascia cosi finche è dalle acque, & dal gelo ben trafitta, & ben matura. Onde spargendola al Gennaro, ò al Febraro per lo prato, rende (come ho detto) assai più herba, che non farebbe altro tanto letame puro di stalla; percioche questa mistura essendosi fatta cosi minuta, penetra più alle radici d'ogni herba, che nō fa quel letame, ilquale restādo grosso, gioua manco a i prati che a gli aratori, per nō potersi incorporar in quelli cosi, come fa in questi.

VINC. Chi non hauesse letame da componer con questa poluere, non sarebb'ella anco buona per far produr dell'herba in copia, quando si spargesse cosi pura innanzi il verno?

GIO.BAT. Non solamente sarebbe perfetta a i prati, & alle biade, quando se gliene desse almeno dieci carra per iugero, spargendola come si fa lo sterco de' colombi: ma alle viti ancora, dandone vna palata per gamba, quando si colmono all'Ottobre.

VINC. Mi piace ch'ella sia cosi buona per le viti poiche si sparagna il letame puro, ilqual è perfetto per li terreni aratorij, ma non sò come sia bene a darla alle biade, per esser si potente nel far produr l'herba.

GIO.BAT. Voi hauereste ragione quando fusse arata sotto, come si fa il letame; ma a spargerla sopra al S. Martino, si mortifica talmente dal freddo, che ella non può fare, che non le sia di giouamento grande.

VINC. Vi prego, che mi diciate ancora quante grasse sapete, oltra queste dette, accioche io sappia con quante vie possa far produrre a i prati dell'herba in quantità.

GIO. BAT. Primamente vi sono buone le curature de gli adacquatori, & fossi loro, lequali siano però posate a mucchi per qualche mese. Oltra che lodo a curar le strade nel verno, & lasciar quel fango a mucchio fin che si conduce al fin di Marzo per li prati. Ma sono migliori le curature dell'ara delle corti, le spezzature delle case, lo sterco de' polli, & quello de' colombi, le quali cose giouano tanto più, quanto sono ben marcite. Vero è, ch'egli è gran beneficio, & con poca spesa, il sollecitar le acque il verno nel farle correr sopra, giorno, & notte (potendolo fare) & particolarmente quando le foglie cadono fregando, & redabolando più volte a quel tempo i vasi maestrali co i rastelli di ferro, redaboli, rastri, zappe, erpici, & altri stromenti atti a commouer le grasse, che si trouano sul fondo di quelli, accioche maggiormente corrano insieme con le acque per ogni luogo. Facendo questo di Nouembre, di Decembre, di Gennaro, & di Febraro: ma non mai a' prati trifogliati, che si arano il secondo anno per seminarui i lini, & frumenti percioche morirebbe ogni sorte di trifoglio. Auuertendo ancora a non far correre l'acqua sopra a i prati vecchi, quando sono gli eccessiui freddi, se ella non ha da continouare: percioche, quando mancasse, quella cotica patirebbe molto per il gelo.

Altri modi per ingrassar i campi.

Io commendo non poco gl'inuentori delle lupe di grasse, che si fanno a i cantoni de' vasi, tanto profonde, & lunghe, che nel voltarsi le acque, che continouamente corrono sopra, ne adunano dentro tanta quantità, che nel curarle all'Autunno, & carrettarle alla Primauera per li prati, ò per li campi, quando si arano, ne restano con poca spesa molto beneficiati. Facendo etiandio di queste lupe ne i fossi maestrali, che corrono di acqua tutto l'anno; lequali siano lunghe almeno vn cauezzo, & lontane vna dall'altra tre, ò quattro.

Di quãto vtile son le lupe ne' vasi correnti di acqua.

VINC. Non manco sono da lodar coloro, che hanno drizzati tanti pouerini, che per la città nostra raccogliono tutto'l giorno ne i gerletti lo sterco, secondo che passano i caualli, & buoi, di contrada in contrada ilquale apporta grande vtilità a i campi suburbani, & beneficio a quei fanciulli, che lo vendono dui quattrini il giarletto, cosa che anco và crescendo ogn'hora più per le ville.

Di quãto vtile apporta il raccoglier le grasse per le strade.

GIO. BAT. Da quì si vede quanta è grande la industria, che s'vsa tra noi nell'acumular diuerse grasse, per lequali non è marauiglia se i nostri campi (bẽche generalmente siano per natura sterili) producono più ricolto d'anno in anno, di quel che fanno i buoni di molti paesi.

Quanto son industriosi i Bresciani nell'accumular le grasse.

VINC. Dapoi che habbiamo detto assai di queste tante grasse, desidero che mi diciate anco qualche via per vguagliare i prati, che hanno i dossi, & valli. Percioche, si come ogni campo ancorche non si adacqui stà ben vguale, & piano: maggiormente questo conuiene ad ogni prato, & specialmente quando si adacqua.

GIO. BAT. Per abbassar vn dosso non molto largo, & lungo: dico che si taglia la cotica del prato in tanti quadretti, che siano lunghi, & larghi non più d'vn braccio, & non men grossi di quattro dita, iquali non solamente si leuano in cotal modo che non si rompono nel ponerli dal lato; ma etiandio, cauato via quel terreno superfluo, si ritornano dapoi di mano in mano, al suo luogo con sì bell'ordine, che quella cotica non resta di produrre l'herba; come di prima. Ma se'l dosso tiene spatio assai, per manco spesa si leua via la cotica a

Modo per vgualar bene i prati.

pezzo a pezzo col terreno, ò più tosto si ara, si riduce l'vno, & l'altro in più mucchi: accioche si cuocano dal gran gelo, & dal gran caldo; & che dopò vn' anno si spargano al Decembre, ò al Gennaro, doue è più magro il fondo; percioche vi produrranno per più anni dell'herba in copia. Et se per caso quel dosso fusse alto assai; all'hora si conduce quel terreno con la cotica ne i più bassi luoghi, & si rastella poi al Febraro co i rastelli di ferro benissimo di onde è leuato, & anco vi si semina il trifoglio, spargendoui dapoi del letame minuto, & non mancando a restallare, & seminare al modo detto, quando sarà condutto quel terreno nelle valli: atteso che l'vna, & l'altra parte si praterà più facilmente.

Quanto sia poi dell'empire le vallette, & specialmente doue giace l'acqua, bisogna prima empirle con quella, & dopò ficcarui all'hora tanti bastoncelli lunghi, & curti, quanto si troua la larghezza, & altezza sua: ponendoli lontani l'vn dall'altro non più di due gaccia con le cime di sopra dell'acqua, com'è grosso vn dito, & non di più: accioche leuando da la via, ò lasciandola smarrire, si vegga da quei bastoncelli la quantità di terreno che vi bisogna, ilqual sia condotto di luogo in luogo, finche a pena si vedano.

VINC. Perche poco mi varrebbono questi secreti, se poi non sapessi proueder'alle topine, che tanto rouinano i prati, i lini, & i giardini nel gittar la terra fuori delle loro tane: però mi sarebbe caro, se mi mostraste qualche modo di poterle esterminare.

Tre uie per distrugger le topine. GIO. BAT. Tre vie vi sono per pigliarle. La prima è che bisogna farle la guardia, quando comincia a comparir il Sole ne i luoghi doue hanno gittata vltimamente la terra; percioche in quell'hora medesima sogliono reggittarla fuori. Che hauendo chi li attende, ò badile ò vanga in quel gittar che fanno, facilmente le leuara fuor di quelle buche.

La seconda è, che doue han cauato di fresco si mandi l'acqua, perche tantosto che la sentiranno, vsciranno fuori per ridursi sopra qualche dosso: onde all'hora si ammazzaranno, & si pigliaranno anco viue.

La terza è, che pigliatone vna viua nel mese di Marzo, al qual tempo vanno in amore, si deue porr'in vn bacile, ò paroletto la sera doppo l'Aue Maria, ilquale sia primamente sotterrato in tal modo, che l'orlo sia vguale alla terra, che vi si troua attorno; accioche possano saltarui dentro quando la prigionera griderà la notte; onde quelle che la sentiranno (per hauer l'vdito perfettissimo) caminando al modo loro entraranno nel vaso ad vna ad vna per aiutarlo: E quante più ve n'entreranno tanto maggiormente gridaranno, nè pur'vna potrà vscire, per esser quel vaso di dentro liscio.

VINC. Poscia che io resto satisfatto di questa bella inuentione, non posso fare, che non vi preghi anco d'vn'altra, benche sia difficile. Et questa è la spietata crudeltà, che fanno i vermi alle biade, dopò che sono nate fin che si tagliano, ilche è d'altro dolore, che non è la tempesta; percioche questa rouina in vn subito, & quelli per molti mesi non cessano di roder le biade, & quasi il cuore, alli sfenturati Agricoltori.

GIO. BAT. Io non mi marauiglio, se gli Agricoltori hebbero sempre questa maledittione per cosa disperata: ma ben mi stupisco delle città, castelli, & ville, che non pongano taglia addosso a questi pestiferi animaletti, iquali sono a rouina di molti massari, & patroni, & alle volte accrescono le carestie; Che

se si

se si facesse questo; se ne raccoglierebbono le migliara di sacchi, come più volte si è fatto delle fansogne, che rodono talmente i pampini, che le viti, & vue paiono abbrusciate; Ma perche vi è poca speranza di tal prouisione; dirò almeno quel poco che posson fare i diligenti Agricoltori per distruggerli.

Primamente si sà, che frà i vermi, che rodono le nostre biade, i più dannosi sono quelli, che noi chiamiamo zaccarole, grossi, & lunghi poco meno di vn mediocre dito: i quali, per esser di natura frigidissimi, non escon mai fuor di terra: ma quanto più cresce il caldo, tanto più si approssimano alla superficie. Et però si distruggono con più facilità nel gran caldo, che d'altro tempo. Bisogna adunque, che l'Agricoltore fondi all'hora l'aratro, & ari sottilmente: percioche si come nella prima aratura si scopriranno la maggior parte; cosi nella seconda, & più nella terza, pochi saranno, che non siano veduti. Ma perche egli non potrà tutt'a vn tempo arare, & ammazzarli, però sarà bene hauere vna persona che lo seguiti con vn canestro, & metterli dentro viui, o morti secondo che l'aratro li scoprirà; per darli poi alle galline, lequali diuerranno grasse, & faranno de gli oui assai. Basta, che chi farà ben questo, vedrà, che in due, o tre arature, non ve ne restaranno se nõ pochissimi. *Modi per distrugger i vermi che rodono le biade.*

Ancora si possono ammazzare a vn'altro modo ne i campi, che s'adacquano, che saranno rotti con l'aratro di Giugno, o di Luglio; & è, ch'essendo ben arso quel terren dal Sole; vi si ponga dopò nona adosso l'acqua, ma con sì fatto modo, che ella vada lentamente di man in mano, per tutto il campo, & si lascia suso fin tanto (& non più) che quei vermi sian venuti fuor di terra per fuggir la morte. Onde non pur essi vi annegaranno, & saranno beccati da gli vccelli, o si potranno raccogliere con le mani, o pale, o con altri stromenti; ma si distruggeranno i lucertoni, musoni, sorzi, topine, & quanti animaletti danneuoli sono fra due terre.

VINC. Mai non intesi questi secreti. Sò ben che molti seminano de' lupini per ingrassar' i campi, & anco (come alcuni credono) per far morir questi animaletti, o almen per farli ritirare al basso.

GIO. BAT. Lodo ancor'io il seminarli di Luglio nella seconda aratura per ingrassar i terreni magri; ma non già in quelli che sono freddi: perche restano piccoli, & manco fan morir i vermi. Vero è, che per quell'anno non molestano le biade seminate; percioche, andando per roderle, & trouando prima i lupini essere amarissimi, si ritirano al basso. Ma sappiate, che per ingrassare i campi è d'altra vtilità il seminare i fascioli subito, che'l frumento, & stipula son leuati fuori: percioche non vi và se non due quarte il iugero, & de' lupini cinque, o sei. Et doue questi non danno frutto alcuno, quelli andando buon tempo, rendono due, & tre some per iugero: oltra che per zapparli, si netta anco quel terreno. Poi voltandoli senza segarli altramente, sotto terra con l'aratro, & seminandoui il frumento, non manco beneficio li renderanno, che farebbono i lupini. Et benche i vermi si nodriranno in quelli (per non essere amari) però non molestaranno il frumento. *Altri modi cõtra i vermi, & per ingrassar i campi.*

VINC. Mi piace questa inuentione de i fascioli; percioche, appresso quello che voi dite, si fa anco se non vn'aratura per seminarli.

GIO. BAT. Vi è ancora vn'altro rimedio, che si come doue è stato il miglio seminandoui il frumento, o altra biada questi animaletti non vi danneggiano cosa alcuna; conciosia che si pascono de festuchi: & peducci che vi

restano sotterrati dall'aratro, dapoi che'l miglio è leuato dal campo, segato il migliarizzo, così si conduca questo nel campo colturato, & si sparga talmente sopra, che resti ben coperto: che voltandolo poi sotto terra con l'aratro, vi si può sicuramente seminare ogni biada, atteso che si nodriranno in quel medesimo.

Diecimodi per ingrassare i campi.

VINC. Se hauete etiandio de gli altri modi per ingrassare i campi, mi farete cosa grata se me li direte tutti.

GIO. BAT. Il primo modo per beneficiare ogni terreno magro, & più generale, e a lasciarlo posare almeno vn'anno, o due, ma ararlo più volte di verno, & di state, fin che si semina di biada.

Il secondo è cauare le ripe da ogni lato del campo per due cauezzi, innanzi del verno (abbassandole verso i fossi almen due vangate) & nel buttar quel terreno a modo di vn'argine, mescolarlo di mano in mano con la calcina nuoua: poi che si cuocerà talmente, che conducendolo per tutto il campo al fin di Febraio, farà produr più ricolto, che non farà qual si voglia letame.

Il terzo modo è romperlo al San Martino seguente al frumento tolto fuori; & poi ararlo vn'altra volta alla fine di Gennaro, di Marzo, & di Maggio, anco dopò San Bernardino, per seminarui all'hora i fascioli, & dapoi vn'altra volta quando si seminarà il frumento, o altra biada.

Il quarto è letamarlo bene con letame, che sia più tosto fatto di fresco, che vecchio, & darlo per Luna crescente poco innanzi del seminare, & sotterrarlo con l'aratro quanto più presto si può, accioche non sia arso dal Sole, & da i venti: percioche quanto più è sparso, & riuoltato sotto fresco, tanto maggiormente morbidisce, & gioua a tutti i grani, & alle altre semenze. Vero è, che'l produce più copia di herbe, che non fà il letame vecchio, laqual cosa è biasimata da gli antichi, benche da noi Bresciani la lunga pratica fa osseruare il modo detto.

Il quinto è, che essendo il terren leggiero, si faccia andar di continuo al Febraro, dell'acqua buona sopra la biada, almeno per dieci giorni: percioche vi giouerà, come s'ella fusse letame.

Il sesto, è brusciarui le stoppie, & altre herbe, dapoi che è mietuto, & per maggior beneficio brusciarui delle legne chi ne hà abbondanza empiendo i solchi maestrali dall'un capo all'altro, & poi dargli il fuoco, perche ella brusciarà tutta in poco tempo, & beneficiarà quanto sarà giunto quel fuoco, & anco doue quella cenere sarà sparsa.

Il settimo, è lo spargerui della calcina, laquale ingrassa grandemente, & netta benissimo ogni terreno dalle cattiue herbe.

L'ottauo modo, è lo spargerui ancora la terra cauata per fare il salnitro, quando è finita di cuocere, & che egli è finito di fare.

Il nono è (com'hò detto) il dare sopra le biade dopò San Martino, la poluere raccolta nel gran caldo per le strade frequenti.

Il decimo, & vltimo modo (benche ne potrei dir de gli altri) è il seminarui non solamente de' lupini, e fascioli (come hò anco detto) ma etiandio della veccia, faua minuta, & senauro: & sotterrare qual si voglia cosa con l'aratro, quando si seminano le biade. Et quì faccio fine, per essere l'hora tarda, perche mi pare, che habbiamo ragionato assai.

VINC. Tutte queste cose sono di gran beneficio: eccetto che sarebbe più

la spesa del brusciar le legne, & del sparger la calcina (per esser a noi di tanto costo) che non sarebbe la vtilità dell'ingrassar la terra, & brusciar le cattiue herbe con le loro radici. Et non meno sarebbe il brusciar le stoppie quando è mietuto, percioche è d'altro beneficio al nostro paese (ilquale per natura è così sterile) a consumarle sotto a gli animali, compartendone poi bene stercorate a i campi, che brusciarle come si faceuano già più anni; atteso che all'hora non vi era la buona intelligentia del ben coltiuare, che hora si vede, & tuttauia và crescendo di bene in meglio. Ne questo ho detto per contradirui, anzi vi ringratio di quante cose mi hauete detto sì cortesemente in questa honorata professione. Et che questo sia vero, vi prometto di ritornar domani, sperando, che non manco mi siate liberale nel chiarirmi delle altre cose, che io sono per domandarui.

GIO. BAT. Et io ancora mi obligo di ragionarui di quanto sarà il desiderio vostro, & tutti quelli altri giorni, che voi desegnarete.

Il fine della Prima Giornata.





LA SECONDA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Nellaquale si tratta dell'herba Medica, & dell'altre cose vtili all'Agricoltura.



DESIDEROSO grandemente M. Vincenzo Maggio di osseruar la promessa fatta all'Auogadro; non hebbe a pena desinato, che andò al suo bel luogo; doue smontato, lo ritrouò nella molto bella capelletta fabricata in capo del Giardino, laquale riguarda a Tramontana, & arimpetto del gran pergolato, che lo diuide. Onde, salutatosi prima l'un l'altro, & postosi a sedere, doppo che hebbero ragionato alquanto della vaghezza di quel sito, & delle figure, dipinte, che vi son'attorno: il Maggio, per non perder tẽpo, cominciò a dire. Hora, che ci ritrouiamo in questo fresco luogo, caro mi sarà, che voi M. Gio. Battista mi diciate le qualità della vostra florida herba Medica, poiche non hò mai inteso la natura sua, nè il modo d'alleuarla.

Trattato dell herba Medica.

GIO. BAT. Voi non poteuate chiedermi cosa più grata, che il ragionare di questa pretiosa pastura; percioche non solamente è sempre sana a gli armenti: ma essendo posta in terreno conueniente a lei, rende frutto talmente per vinti, & trent'anni, che (come dice anco Collumela) vn iugero Romano, per l'ordinario, debbe far le spese vn'anno a tre caualli: & massimamente quãdo è accommodato d'acqua per adacquarlo, ò essendone priuo che'l sia almen de' migliori, & ben grasso. Percioche quanto più sarà morbido, non meno questa singolar pastura, si segarà (fuor del primo anno) cinque, & sei, & anco fin sette volte ne gl'altri seguenti.

VINC. Essendo questa così vtile herba cosa antica, per qual cagione non è in più luoghi della Italia? & particolarmente in questo paese, ilquale è dotato delle migliori cose, che si possono raccogliere per conto del ben coltiuare la terra.

GIO. BAT. Questa delicata pastura fu distrutta da i Gotti con le tante belle cose della infelicissima Italia, onde per essersi conseruata in pochi luoghi della Spagna, & poi tarda ritornata a Napoli, a Volterra, a Scãdiano, & final-

mente è giunta in grembo d alcuni nostri cittadini, che sa essaltano, & specialmente il nobile M. Herculano Cuccho, Agricoltore molto raro.

V I N C. Quai terreni vi paiono migliori per seminarla, & per farla nascere benissimo ?

G I O. B A T. Ella vien solamente bella ne i leggieri, casalini, & ladini, ma non si può fallare a seminarla in tutti quei campi, che producono bellino, arandoli, ò più tosto vangandoli per Luna vecchia, & in tempo asciutto; accioche l'herbe muoiano. Ma poi perche si debbe fare ogni possibile per farla nascer senza altre herbe; bisogna prima, che quel campo sia ben piano, netto grasso bene arato, & bene erpicato per lungo & per trauerso a prese senza solchi maestrali. Cominciando al Giugno, & dapoi all'Agosto, all'Ottobre, al Decembre, & al Febraio, accioche quel terreno, & herbe siano bene mortificate dal caldo, & dal gelo. Et passato S. Gregorio, ò almeno mezo Aprile sia caricato di letame vecchio, & sotterrato subito con l'aratro. Et come è bene arato & erpicato tutto piano senza solchi quel campo, si sparga la semenza mescolata col panico, & dapoi si rastelli benissimo co i rastelli di legno non troppo rari di denti per esser nemica del ferro. Ne per lo panico patirà; percioche nella prima segata, si tagliarà tenero, ilquale morirà totalmente; che le altre segate riusciranno senza cattiue herbe; conciosia che ritrouandosi ella bene spessa, & fatta potente, non potranno hauer luogo di nascere, come haurebbono fatto, quando non vi fusse stato panico. Auuertendo però, che quel terreno sia in amore, perche altramente tal semenza non nascerebbe se non con difficoltà; & anco quando non fosse preparato quel terreno al modo detto, sarebbe cosa perfetta a criuellarlo, & far poi le altre dette ?

V I N C. Quanta semenza vi vuole a seminar questa si buona pastura ?

G I O. B A T. Vi bisognano almeno tre oncie per tauola, che fanno vinticinque libre al iugero; ma chi ne dasse anco di più, farebbe meglio. Percioche quanto più nasce spessa, tanto maggior quantità produce d'herba, oltra che (come ho detto) non vi nascono altre herbe, se non con difficultà. Non mancando però a seminarla per Luna nuoua, & nell'hora tarda: percioche essendo inhumidita dalla rugiada, nascerà con facilità, & seminandola nel caldo creparebbe sempre.

Poi essendoui acqua, bisogna la prima volta adacquarla pian piano; perche quando si adacquasse con impeto, facilmente si sterparebbe in parte. Et manco bisogna adacquarla dopò Settembre insino che è passato Aprile. Vero è, che potrebbe esser tanta secchezza all'Ottobre, & al principio d'Aprile, che farebbe bene a bagnarla, ma leggiermente. Auuenga, che vi sono alcuni nostri cittadini, che restano di adacquarla, perche le danno tanta copia di letame perfetto, ch'ella è sempre morbida.

V I N C. Vorrei sapere ancora quando è da segare, & come si dee ordinare.

G I O. B A T. Si taglia la prima volta ogni anno, intorno a gli otto della Luna, percioche per l'ordinario, si sega anco ogni trenta giorni. Ma non si lascia mai tal'herba a mucchio più d'vn giorno, & medesimamente quella del trifoglio; percioche, come stà di più in vn luogo, si scalda di tal sorte, che fa morire tutta quell'altra, che si troua sotto, laquale più non rinasce. Et però non solamente stà bene a farla seccare più tosto, che si può, ma quando non si potesse,

tesse, non si manchi ogni dì a poner quei mucchi in altri luoghi. * Auuertendo a non lasciarla pascere, perche patisce tanto dal dente, & dal fiato delle bestie, che ella non produce, ò cresce se non malamente, ò che del tutto muore.

Quanto poi al raccoglier la semenza di questa Medica, dico che non si può tener il primo anno (per esser debile) ma gli altri sì: tenendo la seconda tagliata, perche matura nel caldo di Maggio, di Giugno, & di Luglio: come non vi vuole manco tempo, benche quella parte fa anco facilmente dapoi due segate. Ma bisogna che i cornicelli doue ella si troua dentro, siano talmente secchi, che nello spezzarli vi si veggano ben maturi, cioè quando sono diuenuti gialli. Et perche le herbe medesime ne producono alle volte delle altre nuoue (per tardar tanto a segar le prime) lequali facilmente si piegano, & qualche volta, vann'à terra, però bisogna vsar buona diligentia nel tagliare con vn fiocchello ben tagliente tutte quelle cime che han i cornicelli, & porle di mano in mano ne i sacchi, & votarli nell'ara ben netta, facendole seccare: & battere: & dapoi, leuato via quel pagliuzzo, si criuellerà con criuel minuto tal semenza; & i non ben netti cornicelli si tornaranno a batter tante volte, fin che restino ben disfatti. Setacciando poi quanto sarà passato dal criuello; percioche quella poluere anderà in terra, & la semenza rimanerà dentro con la bulla, laquale nel venir'a cima sia leuata di volta in volta con la mano finche la semenza resti ben monda. Ma perche non si può cauar tutta la semenza da i cornicelli ritorti, ne rimanë nella bulla, però è bene a seruarla, & darla sopra alla semenza, che sarà primamente sparsa, & poi rastellare benissimo ogni cosa insieme; Che facendo ben queste cose, non si raccoglierà manco di cento libre di semenza per iugero, & due carra di pastura tagliata con la falce, laquale non sarà inferiore al fieno, fuori che sarà più matura.

VINC. Credete voi, che questa herba sia così buona verde a gli armenti, come quando è fatta in fieno?

GIO. BAT. Anzi, che ordinariamente la mangiano più volentieri verde, ma bisogna dargliela vn dì dapoi, ch'è tagliata; percioche potrebbon patire per la troppo morbidezza, ch'è in lei, quando la mangiassero fresca, & non passa. Ma dandola al modo detto non scalda, nè offende gli animali, come fà il trifoglio, & altre herbe fresche, anzi li mantiene sani, e gagliardi.

VINC. Hora, che resto satisfatto di questa pastura, vorrei saper non meno, come si debbono tagliare, & ordinare, & anco conseruare i fieni.

Trattato de' fieni

GIO. BAT. Essendo possibile; dico, che si taglino per Luna nuoua; percioche quei prati produranno più facilmente l'herba, che non farebbono quando è vecchia, tagliandoli anco più tosto teneri, che troppo maturi; conciosia che restano più saporiti, & ingrassano più gli animali. Et oltra che fanno produr gran copia di latte, & quei prati ritornano più presto a crescere. Quando i malghesi, & pecorari vengono al principio di Ottobre alle cassine, ritrouano le herbe alte da pascere, & i fieni su'l fenile bene ordinati. Et simili huomini pigliano mal volentieri fieno molto maturo; percioche non solo non fa abondar di latte i loro bestiami, & lo mangiano malamente; ma fa della rusia assai, la quale non è buona da altro, che di farne latte.

Poi nel segare i prati, siano sparse quelle antene solamente, che si possano rastellar la sera, & ridurle in mucchi. Percioche quell'herba, che sarà distesa, & percossa dal Sole, & poi non ammucchiata auanti la notte sarà danneggiata

molto dalla seguente rugiada, laquale rode talmente il fior suo che le vacche, & altre bestie la mangiano malamente quando è secca, oltra che sempre ne 'l peso resta non poco leggiera.

Ancor si faccia ben seccar quel fieno, che hanno da mangiare i caualli, & i buoi, che lauorano; atteso, che darà loro più forza, & li farà manco lubricare; & quell'altra, che hanno da mangiar le vacche, & le pecore, sia alquanto mal secco, & massimamente le due prime segate; percioche lo mangiano meglio, & fa produr loro del latte assai.

Quanto sia poi a quel che dite di conseruar' i fieni, che non si marciscano, dico, che come sono posti sul fenile, vi sia posto anco sopra della paglia ben'asciutta, & alta, per ogni luogo non men d'un braccio: percioche non tanto li conseruarà dal calore, & fettore della stalla, quanto che ella tirerà queste cose talmente a se che niuna particella di quei fieni perirà. Et questa è la vera via del troncar' il gridare co i malghesi, & pecorari, i quali non cessano mai di gettar da parte quel fieno, che si troua vn poco muffolente, o alquanto humido per lo ruoto, o per lo calore della stalla. Ilqual fieno, con la importunità del gridare, & lamentarsi vagliono finalmente per niente. *A cõseruar i fieni, che nõ marciscano.*

VINC. Tanto più mi è caro questo rimedio della paglia, quanto che i pastori, & i bergamini mi han più volte posto in disperatione di non trifogliar campo alcuno, & quei pochi vecchi farli arare.

GIO. BAT. Non faceste mai arare simili prati; che se pur non vi piacessero cosi, meglio sarebbe farli brusciare. Inuentione per certo vtilissima a quei luoghi, che sono a proposito, & che non producono fieno. Percioche si raccoglie più anni tanto ricolto di segala, di frumento, & di miglio, che quasi è cosa da non credere.

VINC. Quali ordini si osseruano nel brusciare questi prati, & come si caua tanto frutto?

GIO. BAT. Non ogni prato (benche tristo) è buono da brusciare, come i ghiarosi, o gessosi, o cretosi, & quelli che non hanno in cima almeno tre dita di buon terreno, ma si bene si hanno da brusciare gli aridi, & che producono poca herba, o che sono ben coticati, & ben radicati di herbe più tosto cattiue, che di buone. Percioche tagliando le lotte, stanno insieme come se fossero tante pelli di pecore. Et questo si fa nel gran caldo, cominciando all'Aprile fin per tutto Agosto. Ma meglio è all'Aprile, per seminarui il miglio, & dapoi la segala, ò frumentata, & non frumento per li dui primi anni; percioche andarebbe a terra per la troppa morbidezza, laquale vi si caua col miglio per più anni, secondo la possanza di quel terreno, conciosia che se ne trouano alcune volte di tanta grassezza, & potentia, che sopportano per otto, & dieci anni continoui miglio, & segala, o frumentata, o frumento. *Trattato del brusciare i prati che sono a proposito.*

Poi a brusciarli, bisogna fare come fan gli huomini eccellenti a questo. I quali essendo forniti di zapponi ben taglienti, e ben fatti per simil affetto, tagliono la cotica del prato in lotte lunghe vn braccio, & mezo, & larghe non più di vno, & poi in altezza non meno di due dita. Onde pigliandone come sarebbon dodici braccia per quadro, la taglia per dritto dall'un capo all'altro, & dapoi vn'altra simile tagliata lõtana da quella vn braccio, tagliandone vna per ogni braccio, e mezo, & drizzandole in piedi, di man, in mano, finche son finiti, quei dieci, o dodici tagli per quella via. Facendone poi anco per trauerso, &

lontani

lontani l'un dall'altro non meno d'un braccio, e mezo. Lequali lotte, oltra che restano lunghe vn braccio, e mezo, & larghe vno, le tagliano & leuano, e conciano (dandole col piede, & riuolgendole a dietro) di vna in vna, a fila verso il Sole in piedi, & aperte, dico con tanta agilità, e prestezza, ch'egli è vna marauiglia da mirare. Onde secche in otto, ò dieci dì ben dal Sole, le bruscia-no commodandole però prima di mano in mano a guisa, d'un fornello tondo con vn buco da vn lato, in fondo, per poterui dar il fuoco, ilquale sia largo di dentro non men di due braccia. Ponendo il primo cerchio di lotte doppiate a modo d'un foglio di carta, & poi dell'altre scempie con l'herba di sotto, facendo questo di cerchio in cerchio, fin che ogni fornello sia alto vn braccio, e mezo. Mettendo dapoi dentro vn poco di paglia, & sopra a quelle lotte due fascine a trauerso; per inuoltare meglio con le altre che vi vanno; restringendo però di cerchio, in cerchio ogn'hora più, sin che han finito d'inuoltare con quelle lotte, che bastano. Et finiti quei fornelli, che essi diuisano, li danno il fuoco, ilquale brusciando la paglia, fascine, & lotte, dura vinti, & vintiquattro hore innanzi sia finito. I quali fornelli non sono mai abbandonati da quei lauoratori con forche di tre denti di ferro, nel conciare il fuoco, o lotte cadute: leuando le mal brusciate, & quelle, che sono doppie in fondo, & rimettendole tutte distese sopra i detti fornelli, per lo fuoco, che ascende in sù. Et brusciati, che sono, li lasciano raffreddare per sei, o sette giorni, & poi spargono tutta la cenere di mano in mano, per tutto il campo, non lasciandone alcuna parte in quello spatio doue sono stati quei fornelli; percioche per esser ben cotto quel fondo, fruttarà assai più, che non farà ogni altro luogo coperto di cosi perfetta poluere. Nè altro vi fanno, aspettando solamente, che pioua vn'acqua per tutto Maggio, accioche ella tempri, & incorpori quella cenere nella terra, arãdola bassa, & non pigliandone con l'aratro più di quattro dita quando si è per seminare il miglio intorno a gli otto di Giugno, & non accaderà a zapparlo per quattro, & più anni: atteso che non vi veniranno herbe cattiue; ma solamente vi bisognerà cauare con la zappa quel miglio, che talhor fusse nato troppo spesso: & seminare all'Ottobre, & non più presto della segala, o frumentata com'ho detto: percioche vi venirebbe troppo morbida.

VINC. Quanta spesa vi può entrare a conciare vn iugero di prato?

GIO. BAT. Ordinariamente si spendono dodici lire, o poco più; ma è spesa fatta per vna sol volta.

VINC. Benche il grande vtile possa portare questa spesa, non si potrebbe però ritrouare vn'altra via, che non si spendesse tanto?

GIO. BAT. Vi sono alcuni, che nuouamente fanno con diligentia le lotte con l'aratro, & poi le portano, & conciano pure in fornelli al modo detto. A i quali, auuenga che paia, che non auanzino molto, per andarui più legna nel brusciarle; nondimeno, oltra che si espediscono assai più tosto questo modo è anco più vtile del primo, percioche si come i zapponi non tagliano la cotica più di tre dita: l'aratro trouando terren buono di polpa, fonda almeno il doppio; onde, essendo ben brusciato resta talmente morbido, che non men di dieci anni frutta tanto, che è cosa molto marauigliosa.

VINC. Non credete voi, che in tali campi venirebbe benissimo la Medica, per essere grassissimi, e perche non produrrebbono herba alcuna?

GIO. BAT. Non tanto vi venirebbe floridamente questa singolar pa-

stura, ma chi d esse tal terra à gli asparagi, à gli artichiocchi, alli cedri, & alle altre piãte gentili, non è dubbio, ch'ella auanzarebbe ogni altra grassa pure assai.

VINC. Perche si vede anco l'utilità grande, che riesce à seminare i risi ne i campi magri, & sporchi, poi che si riducono in buon stato: mi sarà caro, che mi diciate i modi, che si osseruano.

GIO. BAT. Seminando ne i campi detti, tanto più ne producono, quanto sono più potenti quei terreni, i quali vogliono etiandio manco acqua de' deboli, & leggieri, laquale non può giouarlo, se non sono bene vguali, o almen nõ sia sostentata con gli argini. Si ara adunque il campo auanti il gelo, & poi si ritaglia al fin di Genaio, & s'interza, & si semina al principio di Aprile con quattro quarte di bella semenza per iugero, laquale sia stata nell'acqua vn giorno, accioche esca più presto; anzi vi sono alcuni, che la pongono dentro, essendo ne i sacchi, & la lasciano così finche quei grani germogliano, & dapoi si seminano. Hauendo però fatto prima gli arginetti per lungo, & per trauerso, spessi, & lontani l'un dall'altro, quanto più, & meno quel campo è piano. Cosa, che ogni esperto Agricoltore vede con l'acqua, che di luogo in luogo mostra a qual modo vi vanno fatti quelli, che vi bisognano. Et oltra ch'egli è diligente nel lasciarla di quadro in quadro non più alta di due dita, con lo inondare vgualmente tutti, fa anco che ella non cessa di correre (eccetto in alcuni casi, che vi dirò) finche sono maturi i risi. Et ancora non manca a sollecitarla spesso vedendo come stan gli arginetti & bocchetti di luogo, in luogo, & prouedendo sempre à quanto fà bisogno. Ma quando s'immorbida troppo il riso, e gli leua, & non la ritorna fin che non vede, che'l Sole l'habbia mortificato, & come vede che egli è per far la spica (sapendo ancorche all'hora fiorisce, & produce tutto ad vn tempo il grano) subito raddoppia l'acqua per assicurarlo che non sia nebbiato, come più volte auuiene, se non è difeso da lei. Basta, chi fà ben queste cose, può stare sicuro di raccogliere le dieci, e le quindeci, & le vinti some di riso per iugero. Et oltra, che se ne può seminare il secondo, & terzo anno (stando, che non produce minor ricolto del primo) è anco grande giouamento a quel campo per trouarsi bene grasso, & bene netto di quante herbe cattiue, & animaletti danneuoli, che vi erano. Laonde sicuramente per due, & tre anni continui, vi si può seminar del frumento, o frumentata che sempre vi veniranno belli. Veramente se questo frutto non cagionasse così cattiuo aere, come fà per l'acqua, che vi vuole di continuo per cinque mesi, lodarei, che se ne seminasse quattro volte tanto, come si fà, percioche si vede quanta souentione rende a questo paese nel mangiarlo in minestra, & più nel macinarlo con la segala, & miglio insieme, o con quella solamente per fare pane con maggior vtilità.

Trattato de i risi.

VINC. Qual usanza vi par migliore circa il seminar le biade sopra terra, o volgerle sotto con l'aratro.

GIO. BAT. Non tanto son alcuni, che prudentemente seminano sotto, & sopra come conuiene a i siti, & a i tempi tardi, o temperati, ma i più seminano secondo le loro vsanze, lequali possono esser così cattiue, come buone. Vero è che quanto più si semina per tempo, tanto più si debbe seminar sopra, sì perche i grani nascono più facilmente, per esser coperti con poca terra, che non fan quegli altri, che sono seminati sotto, che ne hanno sopra maggior somma, & sì anco perche operano più cinque quarte nel figliuolare, che non fanno

Del seminar sotto e sopra le biade.

ſei, & ſette a ſeminarle tardamente. Ma ſe il ſeminar ſi tarda fin che ſopragiun ga il freddo, allhora ſi debbe generalmente in tutte le ſorte de' terreni ſeminar ſotto, & coprire il frumento con l'aratro coſi leggermente che non ſia coperto più di quattro, o cinque dita dal terreno, ilquale ſi debbe anco erpicar come di ſopra. Et però fanno grandemente coloro, che hauendo ſeminato ſopra, mentre che'l tempo è ſtato dolce (com'è coſa ragioneuole) coprendo di terra i grani con l'erpice non più di due dita, come poi compare il freddo, ſeminando ſotto (come allhora ſtà bene) ve ne volgono adoſſo più d'un palmo: onde non è marauiglia ſe queſti poueri grani quaſi ſempre muoiono in grandiſſima quantità per non poter ſpuntar fuori di terra, ſe non malamente, per trouarſi ſotto di eſſa troppo ſepolti. Et tanto più occorre queſto, quanto più ſi tarda a ſeminarli.

VINC. Quante quarte di bel frumento credete voi, che naſcono di quarte ſei ſeminate in vn iugero di terra ben'ordinata?

Quãti pochi grani naſcono delle biade ſeminate.

GIO. BAT. Apunto io aſpettaua, che voi mi dimandaſte queſta coſa tanto neceſſaria, poiche tutto il mondo non ſi auuedeſſe d'un sì gran danno, che egli patiſce, tuttauia per non ſeminar le biade, come dourebbe fare, lequali naſcerebbono ſparſe come fà il lino, & non a linee dritte, & lontane l'una dall'altra quaſi vn palmo, & più ancora, ſecondo ch'è arato groſſo quel terreno, ilqual errore non pur cagiona, che fra quelle non ſi veggono ſe non pochi, o niuni grani, ma fà che quei primamente ſeminati ſparſi corrono inſieme: onde per ritrouarſi ſuffocati l'un dall'altro non è poi marauiglia ſe naſce coſi poca parte, come fà.

VINC. A che modo mi moſtrarete; che non naſcono tutti, o almeno la maggior parte?

GIO. BAT. Hauete prima da ſapere, che a ſeminar quarte ſei di frumento in vn terreno di mediocre bontà, egli non rende (per l'ordinario) più di trenta quarte per iugero, cioè ſome due, e meza; che viene a dar per ogni quarta cinque quarte; che ſe naſceſſe tutto, biſognarebbe anco che ogni ſpica non produceſſe più di cinque grani. Poi, ſi come dando le ſpiche dieci grani per ſpica, naſcendo tutto dourebbe dar ſeſſanta quarte, che ſono cinque ſome, & non facendone più di due, & meza, è chiaro, che non naſca più della metà; coſi producendo vinti grani, & non facendo le cento vinti quarte (come dourebbe far quando naſceſſe tutto) che ſono diece ſome, ma ſolamente le due e meza, è certo, che non ne naſce più della quarta parte. Ma quando le ſpiche rendono quaranta grani l'una (come generalmente poſſono fare in quei cãpi) ſi come quando naſceſſe tutto quel frumento, renderebbe ducento quaranta quarte, che ſono vinti ſome, & non facendone ſe non le due, e meza dette, ſi vede, che non naſce ſe non l'ottaua parte. Che è poi quando la maggior parte de' grani, che naſcono, figliuolano anco più ſpiche. Che producendone almen due per grano, & non paſſando le due ſome, e meza è coſa certa, che non naſce ſe non di ſedici l'uno. Penſate poi quando molti grani producono le quattro, le ſei, le dieci, & più ſpiche. & che per queſto quei iugeri non paſſano le trenta quarte, quanta parte di frumento debba naſcere.

VINC. Poſcia che mi hauete fatto capace d'un tanto danno, vorrei etiandio che mi diceſte donde procede queſt'errore.

GIO. BAT. Certamente, che non prouiene da gli vccelli, che alle volte

beccano

beccano qualche particella di quei grani, che restano scoperti, ò da' vermi, & da altri animaletti, che rodono gli altri sotto terra; percioche questo molte fiate falla, come si vede, che quando il grano è riuoltato sotto dall'aratro, gli vccelli nol possono beccare, & manco rodere i vermi, quando è seminato co i lupini, ò co i fascioli, ò migliarizzi, ouer che non ve ne sono. Et però la maggior colpa di questo è sempre di quel bifolco che ara, & semina: percioche, volendo che'l grano resti sotto terra gitta prima via il frumento bene sparso, e dapoi nel volgerlo sotto con l'aratro, lo fa correr a fila, secondo che và arando; come ben si vede, che nascendo egli esce dalla terra sempre in tante righe dritte fra vn solco, & l'altro, quante sono anco le arature fatte grosse, ò sottili. Et medesimamente auuiene quando si semina il frumento dopò che è arata la terra, percioche spargendole sopra le arature, che non si trouano piane, ma costere, & vallette fatte per drittura dall'aratro, e quella parte, che cade delle vallette, vi si ferma, & tutta quell'altra, che cade sopra le coste della terra più leuata, subito si vnisce col detto, che è a basso. Di maniera, che erpicando dapoi, non solamente si coprono quegli istessi grani, che si ritrouano vniti in linee, ma trouandone qualcheduno sù l'altro, il medesimo erpice gli vrta giù, & li caccia addosso a tutti gli altri. *La cagione perche nascono si poche biade.*

VINC. In qual modo si debbon adunque seminar le biade per farle nascere sparse, come fà il lino, & non a righe dritte.

GIO. BAT. Volendo seminar sopra, bisogna prima arar la terra, e spianarla con l'erpice, & dapoi sparsa la semenza, ritorna ad erpicarla benissimo per lungo, & per trauerso, & poi rastellar di colla in colla pure a trauerso, stando vna persona da vn lato, & vn'altra all'incontro accioche sia ben rastellata. E vero, che son migliori i rastelli co i denti di ferro, che quei di legno: percioche ficcano i grani meglio nella terra, & maggiormente la tirano: & anco cauano benissimo le cattiue herbe. *Via per far nascer le biade più che sia possibile.*

VINC. Chi osseruasse ben queste cose, non tanto non si soffocarebbono i grani l'un l'altro, ma credo che si auanzarebbe il quarto, & forse più della semenza. Ma però non sò quanto sarebbe bene a rastellare ne i terreni molto forti, attesoche nel tirare i rastelli a se si tirarebbe anco la terra di mano in mano ne i solchi maestrali. I quali, come si trouano spianati, è dubbio, che'l frumento non perisca per le pioggie.

GIO. BAT. Questo è riparo; percioche cominciando a rastellar ne i solchi maestrali, e tirat'a se la terra fin'a mezo delle colle, e non più, non solamente, non si spiantano in modo alcuno, ma si voteranno, & s'alzeranno ancor i colmi di quelle colle, lequali finite di rastellare da ogni lato al modo detto si potrà conzar la terra di quelli colmi, secondo che vi sarà bisogno.

VINC. Che rimedio sarebbe a quei terreni, che son talmente deboli, & maligni, che seminandoui le biade pure al modo detto, dal gran freddo, & dall'eccessiuo caldo, sarebbono morte quasi sempre?

GIO. BAT. Il rimedio è, che essendo arati, & erpicati quei terreni, si seminino primamente le biade, & s'incorporino di tal sorte dentro con l'erpice che l'aratro nel riuolgere sotto, non possa farle correre a mucchio in fila, come sempre fa, erpicando, & rastellando dapoi benissimo al modo detto. Egli è il vero, che questo non si potrebbe far ne i terreni medesimi, quãdo vi fussero tagliati i migli, o fascioli, o altre rendite: conciosia che non si arano se non dopò

che sono sparse le biade. Et però il meglio sarebbe a seminarle in quei pagliuzzi, come si trouano, & poi ararli talmente sottili, che si facessero almeno vn terzo di più di arature del solito; non fondando lo aratro se non quattro dita, ò poco più, & erpicando parimente benissimo, percioche non si potrebbono rastellare se non malamente, per li tanti festuchi, che vi sarebbono. E ben vero, che a seminar gli altri terreni, che sono prima arati, & erpicati, non solo si debbono sparger prima le biade, & incorporarle benissimo con l'erpice, ma riuoltate che sono sotto con l'aratro, si erpichino, & si rastellino anco ben'al modo primo?

VINC. Che rimedio vi sarebbe etiandio per far nascer le biade presto, vedendo che quanto più tardano, tanto maggiormente son beccate da gli vccelli, rodute da i vermi, o distrutte da gli eccessiui freddi.

GIO. BAT. Non bisogna seminar grani, se prima non sono stati in acqua per alcune hore, & distesi dapoi all'ombra fin che siano talmente asciutti, che corrano ben nel seminarli. Percioche a questo modo si possono leuar tutti quei guasti, che restano in cima, per non esser buoni da nascere, o almeno da figliuolare, & valersene in altri modi, come sarebbe farli macinare per cauarli quella poca farina, & semola, che vi fusse, o ponerli con gli altri grani, ouero darli a polli: seminando solamente quei belli, che restano in fondo, i quali nasceranno facilmente in tre, o quattro giorni. * Auuertendo all'errore, che fanno tutti quelli che spargono i grani a trauerso di due, & di tre colle, doue coprendo i solchi magistrali, nel curarli poi con l'aratro, raddoppiano la semenza d'ogni solco, con quella che coprono sopra l'orlo di ciascuna colla. Et però per schifar questo danno, siano sparsi i grani, caminando per lungo di colla in colla, & non gittarli ne i solchi se non quei pochi, che a caso vi saltano; percioche oltra che vi anderà manco semenza, non si soffocherà ne anche parte alcuna.

Li più frumenti e sue qualità.

VINC. Vi prego ancora, che mi diciate qual sorte di frumento hauete per migliore da seminar in questo paese?

GIO. BAT. Lasciando da parte il frumento, che si costuma nella Marca Triuisana, & il tosello in molti luoghi nella Lombardia, dirò solamente del marzuolo, & correzuolo, & rosso, i quali si seminano tra noi, benche il marzuolo si semina solamente di Marzo, & per occasione quando i terreni non sono potuti seminare all'Autunno, per cagion de' tempi contrarij, ilquale pesa ben, ma è minuto più de gli altri, & non figliuola se non pochissimo. Et però io lodo a seminare il correzuolo, perche vien facilmente per ogni campo, & fà più bel pane di tutti gli altri. E vero, che'l suo proprio è di seminarlo più tosto ne i terreni leggieri, che ne i forti. Tuttauia io lodo più il rosso; percioche produce più paglia, più grano, & stà più forte in piede, & più saldo alle nebbie, & alle brine, che non fà il correzzuolo. Et oltra che vien più grande, & più bello ne i terreni forti, che ne i leggieri, ladini, & altri simili, ha non meno bella vista, per esser grosso, rosso, & lustro, & anco pesa più d'ogni altro quasi sempre vn peso per soma. Ha vn contrario solamente, che la sua scorza è alquanto più grossetta, & non fà il pane molto bianco.

VINC. Vorrei saper le particolarità, che si debbono osseruare intorno al vero seminar de' grani.

Del vero semi-

GIO. BAT. Primieramente non si semini ne i terreni magri frumento, & se-

& fega la nata ne i graffi. Et però fallano quei maffari,che partendofi da i campi graffi, & andando a coltiuare i magri portano con feco il frumento raccolto da quelli, per feminarlo in quefti altri. *nare il frumento & altri grani*

Poi fallano etiandio, chi feminano il frumento, & altri grani dopò il primo anno,& più quando paffano il fecondo, & il terzo: percioche quanto più fono vecchi,tanto più malamente nafcono.Et medefimamente fallano quanto più fi tarda a cauarli dalla paglia,conciofia che alle volte fi fcaldano talmente,che cuocono gli occhi loro Oltra che fallano anco molto quei che non feminano i grani buoni, belli,& ben netti,feparati da gli altri faluatichi:percioche non è poi marauiglia fe ne nafcono de' trifti, & fe fono foffocati dalle cattiue herbe. Che per la verità è di tanta importanza a feminarli buoni, & netti, che fe foffe poffibile, fi douerebbono a grano a grano fciegliere tutti i migliori.

Parimente non tanto fi douerebbono feminare folamente quei grani che foffero nati in vn fol terreno, & non mefcolati con altri nati in diuerfi luoghi; ma ancora, quando fuffe poffibile, (come anco farebbe fempre facile all'Agricoltore eccellente per lo grande vtile, che ne feguirebbe) fi douerebbono feminarli che fuffero vfciti da più fpiche nate da vn fol grano; Percioche,fi come ogni prudente Agricoltore ricerca le migliori forti di animali, di arbori, & di herbe per hauerne maggior vtilità: così fi debbe pigliar fempre miglior femenze, lequali fiano anco atti ne i terreni doue fi feminano: perche mancando di quefte,non è marauiglia fe non abbondano fecondo l'afpettatione.

VINC. Dapoi che mi hauete detto più di quel ch'io afpettaua, vi prego anco che mi diciate qual miglio hauete voi per più vtile da feminare. *Del miglio fpargolo.*

GIO. BAT. Ogni forte, e tanto migliore quanto che è pofto in terreno proportionato a lui. Vero è, che lo fpargolo non teme così la fecchezza,come fan gli altri. Et però fi femina per l'ordinario ne i campi, che non fi adacquano,ilquale produce mediocre ricolto, fe è ben'ordinato.

Quanto poi di quei, che non vengono belli fenza l'acqua, dico che vi fono le due forti del manzaro, lequali fono fimili di gambe alte,di manze grandi,di grani belli, & nel render ne i campi buoni le fei,le fette,& le otto fome il iugero, ma fono diffimili nelle gufcie, & nelle foglie; percioche quella che fempre fi è vfata produce le foglie, & gufcie gialle, & queft altra nuoua le produce ofcure,& nere: Laquale nō vien beccata così dalle pafcere, come quell'altra,per non effer conofciuta da loro quando matura, attefo ch'ella pare fempre verde. Ma effendo il campo bene netto, ben graffo,ben accommodato d'acqua, & atto a produr il miglio nano; dico che quefto paffa tutti gli altri nella bellezza,& nel pefo. Et oltra ch'egli danneggia manco affai il campo de gli altri, & matura più tofto di quindeci, & vinti giorni (cofa per certo da ftimare, per non ftar tāto fotto a i mali tempi,come fanno gli altri)non teme ne anco i freddi, le nebbie,e le pioggie: anzi fi gode in quefte pur che'l fenta il caldo. Oltra, che per effer così baffo, non è offefo da i venti, da gli vccellatori, nè da gli animali;conciofia che facilmente fono veduti. E vero ch'egli gradifce di effer adacquato più fiate, quando non pioue affai, & di effer raro; percioche figliuola le trenta,& quaranta gambe belle. Et però non è marauiglia, fe alle volte ne i campi buoni produce li dieci, & le dodeci fome il iugero. Et anco fe'l fcaccia il miglio moro, percioche è conofciuto quando fi zappa, per effer'affai più ftretto di foglia, che'l nano, oltra che quando ha fatto il grano, è doppiamen- *De' migli manzari.* *Trattato del miglio nano.*

te alto, & si può tagliar di gamba in gamba, & darlo da beccar a i polli.

VINC. Mentre, che è comparso questo miglio nano, non solamente ho sempre inteso da gli esperti Agricoltori, ch'egli porta la corona di tutti gli altri: ma mi stupisco di molti, che potrebbono commodamente seminarlo, & che restano: dicendo, che per esser così basso, & di fatica nel tagliarlo, & che rende poca migliarina, non mette conto a porlo ne' lor terreni. Ignoranti, che sono, non considerãdo la grand'utilità del grano, ch'egli produce, & che quella poca migliarina fa assai più fattione a i buoi, a iugero p iugero, che non fa ogni altra sorte, poiche la mangiano tutta, & di quest'altra poco più delle cime. Ma lasciando costoro nella loro ignorantia, vi prego, che mi mostriate le vie per seminare questi migli.

Come si debbono seminar et nodrir i migli.

GIO. BAT. Si seminano, & si erpicano nelle hore fresche, calcandoli dapoi con l'erpicetta di vimini con molto peso sopra, accioche il Sole non gli offenda così nel nascere, come farebbe quando il terreno fusse sospeso; oltra che la mattina seguente si ritorna per rugiada a ricercarli: chi facesse questo anco le due altre seguente, li giouarebbe maggiormente, perche quanto più sono calcati tanto più tardano a nascere, per lo germogliar vtile, che fanno prima sotto terra, innanzi che escano. Et però chi manca di ciò, non è maraglia se dal calore crepa, & si secca tal semenza.

VINC. Non credete voi, che si farebbe bene a metter questa semenza nell'acqua, quando è così arsa la terra?

GIO. BAT. Non tanto lodo in simil caso a poner la detta semenza nell'acqua, ma anco le altre da ogni tempo, percioche sempre nascerebbono più sicuramente, & più presto, * Et però fallano grandemente coloro, che se non vogliono far questo officio, seminino almeno prima il miglio la mattina per lo fresco, & poi lo voltino subito sotto terra con l'aratro, perche non sarà percosso così dal Sole, come vien fatto a quello, che si sparge sopra la terra arata.

VINC. Che vie si debbono osseruare per zappar ben questi migli?

Prouer.

GIO. BAT. Perche l'antico Prouerbio dice. Chi vuol ben empir la tina, zappi il miglio in orecchina. Adũque si debbe zapparlo quanto più tosto è fuor di terra; percioche non pur vi si leua da dosso ogni herba saluatica (la quale mentre che viue, li diuora la grassa,) ma ancora, sentendo le radici la coltura fatta loro dalla zappa, cominciano ad allargarsi subito. Lequali, quanto più si dilatano, tanto più diuengono potenti per produr le foglie, ingrandir le gambe, & far de' grani in copia. Et per contrario, quanto più si tarda a zapparlo, tanto maggiormente l'humore rende a farlo crescere in altezza, & non a giouare alle radici, che sono deboli per hauer'attorno la terra serrata. Et questo che dico del zappare i migli per tempo, si douerebbe anco fare a tutti i legumi, panichi, & meliche, benche patischino manco, per non esser così delicati, come sono i migli.

VINC. Adesso io conosco benissimo la cagione, per laquale i tristi massari raccogliono si pochi migli: percioche quando douerebbono hauerli zappati la seconda volta (come sempre si debbono zappar così) è ben'assai, se allhora cominciano a zapparli la prima.

GIO. BAT. Mi piace, che voi conosciate la rouina di si fatte genti. Che si come essi son'infelici nel far le loro cose al contrario di quel che douerebbono: non meno sono mal'auenturati quei patroni, che li tengono appresso di se.

VINC.

VINC. A quanti giorni di Maggio vi pare, che vi si seminino i migli di coltura, & quelli del vecciale?

GIO. BAT. I valenti Agricoltori mai non li seminano di Maggio: conciosia che per maturarsi per tempo, sono i primi beccati da gli vccelli, senza che non producono tanto frutto, quanto fan quelli altri seminati da gli otto di Giugno, sin'a gli otto di Luglio: percioche, si come quei giorni sono il fiore per seminar'i migli, cosi quanto più participano delle rugiade d'Agosto, tanto maggiormente abbondano di grani in copia. Et questo per esperienza si vede, che mai il miglio non granisse bene, se prima non ha la rugiada lunga, & temperata; laquale allhora è perfetta, per esser le notti più lunghe, & più fresche, che non sono quelle di Giugno, & di Luglio. Vero è, che ne i luoghi, che patiscono il freddo, come sono le nostre valli, stà bene a seminarli di Maggio, percioche tardano a maturare.

VINC. Lodate voi a seminare tanto il panico, quanto il miglio?

GIO. BAT. Quando il campo è buono ben netto, ben grasso, ben'ordinato, & accommodato d'acqua per adacquarlo, lodo più tosto a seminarui il miglio, che'l panico, percioche non magrisce tanto, fa miglior pane, & si vende di più. Ma chi vuol seminar panico, lo ponga ne i terreni leggieri, gerriui, petrosi, & di colli, & anco doue non si adacqua, perche essendo per natura caldo, vi vien più facilmente, che non fa il miglio. *Del seminare il panico o miglio.*

VINC. Oltra che in Francia curta si seminano i pannichi in quantità (per esserui terreni come dite) vi pongono ancora in copia de' fascioli, & della melica.

GIO. BAT. Non lodo già la melica in quei siti, perche vi renda frutto assai (per esser questo falso) ma si bene per giouare alle viti spesse, quando è diuenuta grande, per difenderle dal gran caldo. Ma a seminarla per vtilità, non è meglio, che porla ne i campi buoni di polpa, & specialmente ne gli humidi, percioche non mancando loro il caldo, renderà più frutto, vna pertica, che non faranno quattro in altri luoghi. *Del seminar le meliche.*

VINC. Semini pur chi voglia la melica, che da me non sarà seminata ne' miei campi: conciosia, che io conosco, ch'ella sempre fa sporco & magro ogni terreno: & son certo, se in luogo di quella seminarò legumi, o vena, o veccia-le, che anco raccoglierò dapoi più frumento.

GIO. BAT. Non solamente è bene a seminar più tosto le cose, che dite, che la melica, poiche danneggia tanto i campi per qualche tempo: ma vi si può seminare anco del frumento marzuolo, della scandella, della veccia, & de' lupini: oltra che si può seminare del frumento rosso, essendoui buon terreno, che sia ben'ordinato, & ben letamato.

VINC. Come si può seminare di Marzo altra sorte di frumento, che del marzuolo detto?

GIO. BAT. Non dirò, che questo frumento rosso si possa seminare in tutto'l mese di Marzo: ma hò bẽ veduto a seminarlo dopò S. Antonio, fin per tutto Febraio ne' terreni morbidi; & particolarmente nella contrada de' Liuelli della spianata di Brescia, per non esser ben'ordinati quei campi inanzi il Verno: onde con la solita semenza nasceua, & figliuolaua talmente, ch'egli rẽdeua di più, che non faceuano i vicini seminati di Settembre, & di Ottobre. Et ben che questo frumento non venga in quei tempi, se non ne i terreni detti, nõdimeno *Che'l frumento rosso si può cosi seminare nei terreni ottimi.*

meno molti possono fare il medesimo, hauendo tempo assai per arare, per erpicare, per nettare, & per ingrassare quei luoghi, ch'erano malamente ordinati all'Autunno. Che veramente sono pur troppo pazzi coloro, che a quel tempo seminano molti terreni, ancor che li veggano sporchi, magri, & mal coltiuati; & però non è marauiglia se alle volte raccogliono a pena la semenza.

di Febraro, quanto all' Autunno.

VINC. Vi prego che mi diciate ancor'il tempo più commodo per seminar le faue.

GIO. BAT. Si come tutte le cose vogliono esser seminate secondo la natura loro, & il valore de' terreni, & la diuersità dell'aere; così ciascuno debbe hauer giudicio a seminar le faue ad vn tempo proportionato più che ad vn'altro. Et però io lodo che nel nostro paese, essendo i terreni forti, si seminino l'inuerniccie al principio d'Ottobre, piu tosto, che le comuni alla Primauera; percioche non tanto quelle veniranno più per tempo, che quest'altre che si raccoglino di Giugno: ma renderanno anco più frutto, & resteranno più grosse di grani. Ma essendo i campi leggieri, ò deboli, è bene a seminarui le communi, ò le altre più minute, che rendono maggior somma: seminando queste due sorti per Luna vecchia, & specialmente in quella di Genaro, percioche producono più frutto, che non fanno quando è nuoua; oltra che non vi vengono quegli animaletti chiamati polcioni, i quali alle volte le distruggono del tutto. Non mancando a zapparle benissimo, come sono fuor di terra.

Del vero seminar le faue.

VINC. Lodate voi coloro che seminano le faue a quel tempo nella prima aratura, & non nel terzo, ò quarto, come fan quegli altri all'Autunno?

GIO. BAT. Non è dubbio ch'egli è meglio ad arare quei terreni le tre, & quattro fiate che vna sola: rompendoli però inanzi il verno, accioche si cuocano ben dal gelo; ma perche la più parte de gli Agricoltori non attendendo alla maggior vtilità, non solo (per men fatica) spargono le faue nella sola aratura; ma dicono, chi ne fesse di più, che non verrebbono belle, adducendo che quelli, che hann'arato tre volte, hanno parimente ricolto sempre pochi grani: ma tacciano, che questo auiene per non hauer fatto quelle arature se non dopò i dieci giorni di Genaro, o poco più; onde per non esserui stato sempre da posare quei terreni tra l'vna, & l'altra, come vi vorrebbe per maturarli bene, non è marauiglia se rendono poco ricolto.

VINC. Per essere vtile questo capitolo a l'vna, & l'altra parte, i patroni douerebbono porlo a i massari, & non quegli altri che hieri diceste. Voglio che tu mi dia per regalia questa, & quell altra cosa.

Del piantar le faue.

GIO. BAT. Non solamente sarebbono bene se facessero le arature ne i tempi, che ho detto; ma più ancora se piantassero le faue alla Primauera, come fanno alcuni Cremonesi, & Mantouani, i quali piantano a vintine di pertiche; percioche raccoglierebbono il doppio, & auanzarebbono poco meno che la metà della semenza. Basta che a seminar queste faue ne i luoghi buoni ben letamati, & bene ordinati, si raccoglie del frutto in copia (se'l tempo non và al contrario) & lo anno seguente del frumento in quantità, percioche elle ingrassano maggiormente la terra, che non fa ogni altro legume.

VINC. Haureste voi per sorte secreto alcuno per conseruar le faue da i vermicelli, che non nascessero dentro come fanno per l'ordinario?

GIO. BAT. Bisogna come son fatte fuori delle tauelle, ò teghe, farle ben

seccare

seccare subito: percioche, quanto più sono ben secche, & cauate per Luna vecchia da la terra, tanto più tardano quegli animaletti a venirui dentro. Ma a sicurarsi che non vi nascano, non è poi meglio, che a separar'i grani neri da i bianchi. Et resecatoli tutti benissimo, mandar i neri a frangere (per esser i più duri da cuocer in minestra) ò farli macinare per far del pane mescolato con altra farina, & i bianchi ponerli sopra vna tauola & fregarli talmente di man in mano con le mani ben onte d'oglio d'oliua finche tutti restino onti; percioche si conseruaranno con poca spesa, & restaranno ottimi per mangiare in minestra con le guscie d'ogni tempo. *Sono le faue verdi, & secche diletteuoli da mangiare, ma per essere di natura fredde generano humori grossi causano dolor di testa, & sono sempre di cattiua digestione.* Del conseruar le faue.

VINC. Poiche ho inteso ciò che desideraua intorno a questo legume, vi prego che mi ragionate ancora de gli grani, che van seminati di Febraio, di Marzo & di Maggio.

GIO. BAT. Parlandoui primamente de' ceci, dico che si seminano di Marzo, & per Luna crescente ne i campi ben letamati, & ben'ordinati. Che essendo asciuti, ò leggieri, ò di colle, tanto più restano perfetti per minestra: Ma bisogna nel zapparli lasciarli rari, perche i rami loro si spargono più, che non fanno quelli de gli altri legumi. Et oltre che la semenza vol'esser grossa, per fruttar più, è anco bene a ponerla nell'acqua almen per vna notte; sì perche nascono più facilmente i grani; & sì anco perche essendo di natura salsi, lasciansi almen in parte quella salsuggine. Et però non è marauiglia se piouendo, quell'acqua che discende da i rami grandi, nuoce talmente a le radici, che assai volte seccano. *Sono i ceci per natura caldi, & humidi, & accrescono il sangue, & la colera. Onde essendo ben cotti, il brodo loro aumenta il latte alle donne prouoca il mestruo commoue l'orina, & rischiara la voce.* Del seminare i ceci.

Quanto sia poi della cicerchia, dico che essendo seminata, & zappata con le conditioni medesime, è buona per cuocer'in minestra, & migliore della segala per mescolar co'l miglio nel far del pane. Et perche è offesa da i vermicelli della faua, però sia cauato per Luna vecchia, & fatta subito ben seccare; Ma meglio è frangerla, percioche è anco buona da mangiare in pane, & in minestra, come di prima. *Questo grano, fuori ch'egli è buono nel mescolar col miglio, come ho detto nondimeno e poi ventoso, & di poco sapore.* Del seminare le cicerchia.

Medesimamente a seminar la lentichia, dico che bisogna letamar molto bẽ il campo, & poi seminarla di Febraio, & zapparlo con ragione, percioche non tanto ella non vi vien bella se non in terreni grassi, & ben'ordinati, ma cuocendola in minestra, non è mai buona se non è accompagnata con grasso assai di carne, ò con l'oglio buono. *Et oltra ch'ella è sempre cibo difficile da digerire, nuoce molto allo stomaco gonfia le budella, ingrossa la vista, induce sogni spauenteuoli, & cagiona altri danni all'huomo.* Del seminar la lenticchia.

VINC. Sempre mi fù essoso questo legume per più cause; & però lo lascio a gli huomini, & alle donne suogliati.

GIO. BAT. Seguendo pur'à i grani, che si seminano ne i detti mesi, dico che si semina la vena co i medesimi modi dell'arare, del letamare, & dell'ordinare il terreno, E ben vero che la non si zappa, come si fanno sempre tutti i legumi quanto più tosto sono fuor di terra. Del seminar la vena.

A questi medesimi modi si seminano i lupini di Marzo, iquali auenga che non Del seminar i lupini.

non si zappino, nondimeno chi li zappasse sarebbe molto meglio perche la zappa gioua sempre a tutti i semi, & alle piante.

VINC. Lasciando che questi grani non si mangino se non crudi, & per appetito; nondimeno quando ne hò seminati per raccoglierli al suo tempo, & spargerli per ingrassar i campi, non solamente mi han giouato intorno de frómenti, ma mi han renduto à tanto per tanto, più vtile che non è stato il valore d'ogni legume.

Del seminar la veccia.

GIO. BAT. Venendo al seminar la veccia per far del pane ouer'al compagnarla con la vena per pastura de gli animali: dico che si può seminar di Febraio, ò di Marzo con vna sola aratura; ma meglio è romper quel terreno innanzi il verno, & al fin di Gennaio ararlo ben'vn'altra volta: & caricatolo dapoi il letame, sia seminata nella terza aratura al fin di Febraio, ò al principio di Marzo, come hieri più largamente vi dissi. Vero è che fuor del nostro paese, ella si semina d'Ottobre sola per mangiarla mescolata con altri grani in pane.

Del seminar il frumento marzuolo, segala marzuola, & scandella. Del seminare i fascioli.

Poi chi vuol seminar frumento marzuolo, ò segala marzuola, ouer scandella di Marzo, bisogna romper quei terreni auanti il verno, & poi ritagliarli, & erpicarli dopò Sant'Antonio, accioche allhora siano preparati, & ben letamati per farui la terza aratura, & seminarui quei grani.

Parimenti chi vuol seminare fascioli: dico che vogliono esser posti in buona coltura. Et però bisogna rompere quel terreno al Marzo, ò più tosto al Febraio, & chi facesse questo dopò San Martino, sarebbe anco meglio, & ritagliarlo, ouer'interzarlo all'Aprile, & al fin di Maggio, essendo ben letamato, seminarli, & dapoi volgerli sotto con l'aratro, ma che siano primamente stati nell'acqua, atteso che nascono meglio, & si zappano due volte, & poi secondo che si maturano, raccogliono i cornicelli lette, & quatto volte.

Questi vogliono sempre poca semenza, ingrassano i campi, fanno frutto in abondanza, si conseruano lungo tempo, crescono nel cuocerli più de gli altri legumi, & piacciono vniuersalmente a tutti. E vero che generano assai ventosità nel corpo, & si digeriscono malamente.

VINC. Stando che mi hauete detto à sufficientia di questi grani, & che similmente si seminano i lini di tali tempi però desidero, che mi ragionate de' modi, che si debbono tenere per hauerne in copia.

Trattato nel seminare i lini, & dell'ordinarli.

GIO. BAT. Lasciando da parte più riti, che gli antichi osseruauano nel seminar'i lini, & particolarmente doue erano state le rape, non zapparli quando erano grandi, & altre cose al contrario nostro, dico che habbiamo grand'obligo à quel nobile Bresciano, che trouò la vera via di seminarli; Cominciando primamente à spargere di Marzo la semenza del trifoglio nelle biade, & segar poi la stopia trifogliata intorno à i dieci giorni di Luglio, & il fieno al fin d'Agosto, letamando il detto prato auanti Natale, ò poco dapoi. Et segatolo tre volte dal Maggio seguēte fin'al Settembre, ararlo dopò mezo Nouembre: accioche sia cotto dal gelo, con non fondarui se non poco l'aratro, percioche il proprio del lino è di venir bello, doue siano spesse le radici del trifoglio, lequali si trouano in quella parte riuoltata di sopra dall'aratro, che vien'a esser molto spugnosa, onde con facilità vi si dilatano le sue tenerissime radici, & vi crescono benissimo. Et veramente ch'egli è bel veder l'Agricoltore ne gli vltimi dì di Febraio, ò ne i primi dì di Marzo a spargere le dieci & più quarte di linosa

per iugero di tal terreno conciato in larghe colle di otto, di dieci, & più folchi, ben zappate, ben'vgualate, ben'erpicate & ben rastellate, per raccoglierui poi i quindeci, i vinti, & più pesi di lino ben fatto, come ordinariamente ne gli anni buoni, si raccoglie ne i campi, che sono a proposito. Et anco è bel veder, quando egli adacqua esso fino al tempo suo; di luogo in luogo lentamente; hauendo prima fatto ne i solchi maestrali, chiudette, ò argini della istessa terra, non molto lontane l'vna dall'altra, accioche quell'acqua si lieui sopra le colle piane, & così larghe. Poi oltra, che sollecita quel lino; come nasce, come cresce, & vi fa ciò che conuiene di tempo in tempo; non meno come comincia à colorire lo netta di tutte le cattiue herbe, accioche nel pestarlo, ne lo spadolarlo, & nel filarlo non vi siano tale inmonditie. Senza che egli vsa ogni diligentia nel cauarlo mentre ch'egli è in perfettione, & nel condurlo a casa ben secco, & dapoi cauarli la semenza: Percioche, quanto più si tarda a farla fuori, tanto più i sorci la mangiano, & rodono il lino, oltra che le acque diuengono maggiormente crude, doue poi non sono così buone per ammonirlo, come sono d'Agosto, & più di Luglio. Onde essendo morbido, non lo lascia dentro più di due giorni interi ma quando è duro, non lo caua fin dopo tre dì, & tre notti facendo anco questo in tempo, ch'egli non tocchi di due Lune; percioche in quel caso andarebbe in niente ne lo spadolarlo. Et cauato dell'acqua ben lauato, lo pone in vna massa tonda, & larga tre, ò quattro braccia, ponendo le radici di fuori, per tanto tempo, quanto è stato dentro; coprendola con le assi caricate di pietre, ò d'altro peso: Et passato il detto tempo lo distende al Sole in piedi aperto di branca, in branca, fin ch'egli è ben secco, & dapoi, raccolto in mazzi legati di vimini, lo conduce à casa. Onde, come egli è ben pestato con le mazze, lo fa spadolare quanto li piace, ponendolo in giorno in giorno in vna pilla, & in luogo a proposito, con le assi sopra caricate pur di gran peso, accioche maggiormente le resche che sono di dentro, si consumino di tempo in tempo, & che'l lino diuenga'ogn'hor più fino da filare; come massimamente fa questo, quanto più anni stà così serrato insieme.

VINC. Qual lino è migliore per filar sottilmente, poiche ve ne sono di più sorti?

Qual lino è megliore, p filare, & la facilità di biãcheggiare i refi.

GIO. BAT. Si come il sottile (benche sia più curto de gli altri) è il migliore, per esser molle di seta: così quanto è più lungo, tanto più è grosso, & più aspro da filare. Et però sono da commendare quei Bresciani, che han trouato nuoua via di fare i refi con maggior facilità bianchissimi, & sottilissimi: Iquali hauendo prima scelto il lino, senza semenza più sottile, più bianco, più bello, lo fanno star nell'acqua corrente cinque, ò sei giorni al tempo detto, non ponendolo altramente in massa, ò pila, percioche, essendo dapoi benissimo spadolato, & filato, diuien bianchissimo, con minor artificio di quell'altro, che è stato in pila, laquale, per lo scaldarsi insieme, lo fa venir oscuro.

Del lino inuernicio.

VINC. Perche mi hauete detto più di quello che aspettaua, mi sarà grato se mi direte ancor i modi, che si conuengono a far'i lini inuernicci, auenga che tra noi non se ne seminino, se non pochissimi.

GIO. BAT. A seminare questo lino detto Calabrese, bisogna farli la coltura l'estate, & letamato quel campo si semina dal principio di Settembre fin'al

fine:

fine: dandoli quarte sei, o sette di semenza per iugero di terra, secondo che più, & meno è grasso quel terreno. Et questo lino vien in assai copia, quando non è danneggiato da gli eccessiui freddi, o d'alcuni venti speciali che soffiano di Primauera: Ma è solamente buono per far tele grosse, che durano assai manco dell'altre. E vero ch'egli viene più alto, & più grosso di gamba, & di semenza che non fa l'altro, laquale produce anco più oglio, che non fa la nostrana. Del resto vi si fanno tutte quelle cose che si fanno all'altro lino.

VINC. Per qual cagione dite voi, che si faccino le colle cosi larghe per seminarui i nostri lini?

Discorsi delle colle larghe & de massari che danneggiano i patroni con farle strette.

GIO. BAT. Non solamente mi piacciono vederle di quella grandezza doue si seminano i lini, ma vorrei vederle ancora simili, doue si seminano i legumi, prati, migli, & biade (quando però i campi non vi sono incontrario) percioche si raccoglierebbe maggior quantità di robbe, che delle strette. Et però fra gli errori notabili de massari (parlando solo de' cattiui, & non de' buoni) questo n'è vno del non far le colle larghe: iquali, benche i terreni siano sani, curti, pendenti, & non maligni, & che potrebbono farle di otto, & dieci solchi con vtilità loro, le fanno di quattro, di tre, & anco se non di due; danno solamente del patrone, ilquale hauendo obligato il massaro a seminarli, come sarebbe sessanta iugeri per cento di buone biade, per hauer fatto le colle picciole, & assai solchi maestrali, hauerà quel ricolto, che haurebbe quaranta fatti con ragione, o poco più. Nè per questo patisce quel massaro, percioche caua di biada alla portione, che ha gitata in terra, & ancor'alla rata delle arature, & altre fatiche fatte per lui. Et di quà si vede la sua malignità; che per risparmiare vn terzo di semenza; & vn terzo di arature, non pur'egli non ha conscientia a danneggiar tanto l'ignorante patrone, & senza sua vtilità; ma etiandio si compiace della miseria nel tagliar le biade più facilmente; (per esser le colle cosi strette,) & nell'adacquar quei campi; non facendoui altro, che lasciar correr l'acque fra i solchi maestrali, finche quelle sgratiate sono trappassate dall'una, & dall'altra parte.

VINC. Sono tanto manifesti questi inganni, che non vi vorrebbe altro, che bandire della patria questa perfida generatione; percioche, se comprassero eglino i campi buoni a cento scudi, & più il iugero (come costano) non farebbono queste manigoldarie.

Le cose che fa il fedel massaro.

GIO. BAT. Sappiate pure, che'l fedel lauoratore (non hauendo i campi in contrario) mai non manca a far le colle di bella larghezza, percioche sà, che sempre raccoglie maggior ricolto, che dalle strette; & che ara maggiormente la terra per non faruì tanti colmi: Nè per questo resta di adacquarle benissimo, atteso che innanzi, che vi ponga l'acqua adosso, ha prima concio le chiudette, o stoppate di solco in solco, & tanto alte, che giungendo l'acqua di vna in vna, è forza, che s'innalzi, & inondi ogni larga colla. Et oltra ch'egli non manca a stringerla, & volgerla con ogni diligentia, per farla andar pian piano, insino che vede esser giunta all'altro capo: la leua anco, & la conduce, sopra le altre colle, che vi sono a canto. Et con questo bell'ordine và rimouendo, & rimettendo l'acqua di luogo in luogo, fin ch'è bene adacquato il campo. Per tanto possiamo concludere, che non vi è proportione dall'eccellente Agricoltore al misero massaro, perche questo non fa mai cosa con ragione, & quello non solamente ara, ordina, & semina con prudentia: ma etiandio scalua

gli arbori pota le viti, sega i prati, letama i campi, gouerna i lini, & fa tutte le cose importanti ne i buoni giorni della Luna.

VINC. Come intendete, che si debbano far le cose dell'Agricoltura per conto de' beneficij della Luna.

GIO. BAT. Non aspettate, ch'io vi dica quelle regole, che dice il gran Poeta Mantoano, che si debbono osseruare nell'Agricoltura ne i tempi di celesti pianeti, o di stelle fisse. Percioche oltre, che sono cose, da eccellente Astrologo, & non da semplice Agricoltore, sarebbono parimente vn Chaos a volerle recitare. Et però, parlandoui solamente della Luna, laquale, per esser più prossima a noi di tutti i pianeti, & corpi celesti, fà i suoi effetti sopra di noi (quanto al corpo) & sopra delle cose terrene, dico, che essendo noua, serue benissimo al piantar gli albori, al seminar le herbe, & al tagliare i boschi, per brusciare, & al segare i prati per gli animali, & ancor' a i letami, che si danno a simil cose: percioche non minor vigore ella presta a questi nell'immorbidare, che a gli arbori, & alle semenze nel germogliare, & nel crescere.

Le cose che si debbono far per Luna nuoua, & per Luna vecchia.

VINC. A confermatione di questo, non pure habbiamo l'essempio nel tagliarsi le vnghie, i capelli, & la barba: ma anco per contrario nell'ammazzare i porci, & altri animali. Percioche ammazzandoli per Luna scemante, quanto più si tarda a mangiarli così salati: tanto più fuoco vi vuole a cuocerli. Et però non è marauiglia se vn salciccione, o altra carne di quelli rimangono in lunghezza; assai volte, il quarto manco quando sono cotti, & se ancora io non gli ammazzo, nè li compro per alleuare, se non sono nati in Luna crescente, percioche malamente crescerebbono, & verrebbono di conueniente peso. Ma poiche mi hauete narrato di queste cose, che si debbono fare per Luna nuoua, vi prego che mi diciate anco, di quelle altre, che vanno fatte quando è vecchia.

GIO. BAT. Si come è bene potar le viti magre per Luna nuoua, così siano potate le morbide quando è vecchia, percioche produrranno assai più vua, che a potarle quando cresce, per attendere allhora a farle immorbidare sol di foglie, & di pampini: & potandole nello scemare, ogn'hora più restringe il legno, ilquale maggiormente attende a produr del frutto in copia. Et medesimamente si debbono ordinare, & castrare i cedri, & tutti gli altri arbori fruttiferi; percioche produrranno sempre frutti assai. Et essendo possibile, è bene a vendemiare per Luna scemante: percioche quei vini saranno da lei ristretti, & conseruati: iquali siano medesimamente tramutati al seguente Marzo in simil tempo.

Ancora siano macinate le biade, conciosia, che si conseruaranno le farine lungo tempo. Vero è, che'l pane cresce maggiormente, quando sono macinate per Luna crescente.

Appresso (chi può) è ben a mietere le biade per Luna vecchia, cauar i lini, sterpare i legumi, raccogliere i pomi, & altri frutti. E vero, che i legumi si cuocon più facilmente, se sono cauati per Luna nuoua.

Lodo similmente che a quel tempo si taglino tutti i legnami per casamentare, fare torcoli, ponti, & altre cose simili, & specialmente intorno a i ventisette dì & più tosto la sera, che la mattina, percioche, si come di notte l'humore tende andare in cima dell'arbore: così di giorno il Sole lo tira alle radici. Come ben si vede, che tagliando dui legni di vna medesima qualità, di natu-

ra, di fortezza, & di groſſezza, & poſti anco in vn tempo ſotto vn medeſimo carico, iquali ſono tagliati in vna iſteſſa Luna; ma l'vno quando creſce, & l'altro appreſſo al fine; dico che quello della creſcente mai non reſtarà di vaporare per la morbidezza non digerita, che ſi troua in lui: debilitandoſi a poco a poco; fin che del tutto ſarà rotto, & fracaſſato. Et l'altro, per hauer gli humori ben digeſti dalla Luna vecchia, reſtarà anco più forte, & più gagliardo per ſoſtener ogni peſo conueneuole, & queſto ſi vederà beniſſimo s'egli maſſimamente ſarà tagliato più toſto all'Autunno, che alla Primauera.

VINC. Che rimedio vi ſarebbe a fortificar quegli arbori che ſono deboli: iquali aſſai volte, per neceſſità ſi tagliano per metter in opera, benche ſi ſappia che dureranno poco tempo?

Per fortificare molto gli arbori deboli.

GIO. BAT. Perche tali arbori ſono coſi teneri dalla cima fin'alle radici per la troppa acquoſità che la natura lo tira a ſe con grande auidità dalla terra, però chi vuol ſeruirſene lungo tempo: li taglia da quel lato, onde van tagliati vn poco più della metà appreſs'al fine della Luna, & li laſci coſi in piede per vn giorno, ò dui, & poi li finiſchi di tagliare, Percioche ſtando coſi mezi tagliati, in quel tempo venirà fuor tutta l'acqua, che non vſcirebbe, ſe nel tagliarli fuſſero gittati a terra. Et chi non credeſſe queſto, pongaſi a tagliar'vna rouere, ò caſtagna (per eſſer de più ſorti, & de'più durabili arbori che ſiano tra noi) & coſi vn' albara, ò pomo, ouer onizo (che ſon de'più deboli) & laſciarli al modo detto; vedrà quanta copia d'acqua vſcirà fuor di queſti teneri a riſpetto de gli altri. Ma come ſono purgati, & ridutti a terra, biſogna leuarli ſubito la ſcorza, & laſciarli dapoi coſi al Sole, al vento, & al freddo, almeno per ſei meſi innanzi che ſi pongono in opra, mettendoui però ſotto de'legni ò pietre, accioche non ſiano danneggiati dalla terra. Et ſe biſognaſſe quadrarli, ſian'ordinati come ſaranno ſcorzati; percioche s'induriranno in quel tempo come s'haueſſero il proprio neruo. Vero è che vogliono eſſer poſti in opra al coperto: perche quando foſſero offeſi dall'acqua (benche ſiano fatti duriſſimi) durarebbono pochi anni.

VINC. Per hauer inteſo le coſe, che ſi debbono far'in Luna nuoua, & quelle che van fatte quando è vecchia: deſidero ſaper'ancora la cagione di quegl' effetti, ch'ella fa eſſendo nell'vno, & l'altro ſtato.

Come ſi può conoſcer'il valore della Luna.

GIO. BAT. Quantunque queſta coſa non appartenga a gli Agricoltori, nè a me, ma ſolamente a gli Aſtrologi, o a i filoſofi naturali; nondimeno non reſtarò di narrarui breuemente quello, che altre volte io ho ſentito diſcorrere ſopra di ciò ad vn letterato mio amico. Adunque, laſciando che la Luna faccia in manco d'vn meſe tutto quel camino che fa in vn'anno il Sole, & che ſia calda, ſecca, humida, & fredda; dico che ella non hà lume alcun da ſe, ma lo riceue ſempre dal Sole, & lo riflette alla terra tanto maggiore, quanto ſi allontana da lui, & per contrario, quanto più ſi approſſima alla congiuntione, tanto manco lo riflette alla terra. Et di quì è, che diciamo la Luna creſcere, & ſcemare, non che veramente in lei creſca, ò manchi il lume (eccetto quando ecclіſſa) per eſſer ſempre illuſtrata ad vn medeſimo modo dal Sole, ma ſolamente creſce & manca quel lume, che da lei ſi riflette alla terra: Ilquale, ſecondo và creſcendo, & mancando, ha parimente più, & men forza di mouer l'humore delle coſe naturali à far i ſuoi effetti Percioche, quanto più egli creſce, tanto più il detto humor'abonda, & ſi diffonde alle parti eſteriori, per contrario quãto più manca, tanto più il medeſimo humore manca, & ſi riſtringe alle parti interiori. Al-

ri. Alqual'effetto concorre vn'altra causa, che quando quel lume cresce, medesimamente cresce spatio della notte, nel quale la Luna stà sopra della terra; & quando il detto lume si fà veder minore, si fà similmente minor'il detto spatio di tempo. Laonde possiamo conchiudere, che si come il Sole nella prima stagione veste gli arbori, nella seconda produce i frutti, nella terza li matura, & nella quarta li sfronda, così la Luna nel primo quarto è potente a morbidare, nel secondo a fruttare, nel terzo a maturare, e nell'vltimo a conseruare.

VIN. Perche fra i termini della Luna mi hauete fatto veder benissimo la differentia, ch'è quando si mostra meza illuminata dal Sole nel compiuto primo quarto, esser'vgualmente quando è illuminata nel secondo, & che'l primo morbidisce tanto, quanto il terzo restringe, vi prego che mi diciate etiandio qualche secreto da conseruare i frumenti dalle tarme.

Come si puo così tagliare il frumẽto mal maturo, quãto il maturo.

GIO. BAT. Innanzi che io vi dica questo mentre che mi ricordo, voglio dire come si possono mieter le biade, ancorche fussero in parte mal mature, lequali si tagliarebbono volontieri per hauer copia di lauoratori iquali non si potrebbono poi hauere, se fossero licentiati: Ouero ancora quando si miete vn campo, & che vna parte non è matura, senza farli due volte, si potrebbe tagliare in quel medesimo tempo. Si tagli adunque così il frumento mal maturo (quando però ha compiuto il grano) quanto il maturo; percioche, mentre che i mietitori andaranno tagliando, & legando le coue, siano parimente di mano in mano subito gittate per terra con le spiche verso Tramontana, & non manco di dieci insieme l'vna sopra all'altra, accioche non siano trafitte dal Sole. Et come è sparito siano drizzate in piedi, e lasciate così tutta la notte, & poi la mattina seguente innanzi sia alto siano ritornate per terra al modo detto. Facendo questo sera, & mattina, fin che saranno diuenute mature, ma se non comparisse il Sole, non accade a ponerle per terra.

Come vogliono essere i granari per conseruare le biade.

Poi quanto a conseruare il frumento, dico che i granari vogliono esser con le finestre da Settentrione a mezodì, o da Oriente, & Occidente, percioche se i venti non possono correre, & trapassare dall'vn lato all'altro, è dubbio che nel gran caldo non patisca molto. Vero è che alcuni nostri eccellenti in questo, lodano molto quei granari, che hanno d'ogni tempo solamente le finestre verso Tramontana, perche quel vento tiene sempre fresco tutti i frumenti, senza che dicono, che sotto a i tetti non siano posto le assi, & manco i tauelloni, accioche i venti possino liberamente penetrare fra i coppi, & che quei luoghi stiano freschi. Ma io lodo, che quanto più tosto si puote, si faccia fuor il frumento dalle coue; percioche quanto più si tarda, tanto più facilmẽte si scaldano, fra se stesse; onde non è poi marauiglia, se quei frumenti abondano di barbelli; & conseguentemente di tarme. E vero, che se fossero seccate ne i campi le coue in piedi al Sole almeno per tre giorni, che pochissime volte, accaderebbe simil cosa. Ma perche non si fa questo, come si faceua innanzi alle tante presenti carestie (per esser hora rubbate) sia adunque palato il frumento, & ben seccato almeno per tre hore nel più ardente Sole, & poi così caldo sia criuellato, & portato di mano in mano sul granaro, del quale siano prima ben chiusi tutti i buchi con calcina & dapoi spazzato, & nettato da ogni parte, & sotto al tetto da ogni immonditia, spruzzarlo di buono aceto con vna scopetta in quel luogo, doue si ha da metter il frumento in vn mucchio, & non meno attorno a quello, & in cima al modo detto.

Regole per cõseruare i frumẽti.

Vn'al-

Vn'altro ſecreto potente per conſeruare ogni frumento vi voglio dire. Che per dieci ſome di ben ſecco, vi ſiano meſcolate almeuo quattro di miglio ben ordinato, percioche non ſolamente dalla ſua frigidità ſarà conſeruato per più anni dalle tarme, & non ſi potrà, ſcaldare ma ancora ſempre ſi cauarà fuori tutto col criuello, Io vi potrei medeſimamente dire de gli altri ſecreti a queſto propoſito; ma perche queſti ſono certi & ſicuri, però farò fine, poiche per adeſſo habbiamo ragionato a ſufficientia.

VINC. Innanzi che ſi leuiamo, deſidero che mi diciate ancora vn'altro ſecreto importante (ſe però lo ſapete) cioè, che riparo ſi può fare a quel frumento nel qual'è venuto dentro gran quantità di barbelli.

A riſtaurar il frumẽto barbellato.

GIO. BAT. Primamente douete ſapere, che mai non vi entrano, ſe non dopò pochi giorni, ch'egli è ſtato battuto. Et però, tantoſto che quel frumento comincia a ſcaldarſi, o produr barbelli, ſia portato di mattina ſu l'ara a farlo bene ſpoluerare col criuello, & poi di mano in mano diſtenderlo beniſſimo, & coſi ſparſo laſciarlo all'ardente ſole, inſino ch'è paſſato l'hora di veſpro: & riportarlo dapoi coſi caldo ben nettato, ponendolo in vn muchio più alto, che ſi può. Percioche quanto più ſi trouarà alto, tanto maggiormente quel gran calore affogarà, & ammazzarà tutta quella generatione Oltra che in tre, o quattro giorni tutta quella maſſa reſtarà talmente freſca, che più non patirà cotal rouina, anzi ſi conſeruarà per lungo tempo.

VINC. Si come mi ſono piaciuti i primi due rimedij contra queſti animaletti: coſi mi è ſtato caro queſt'altro, perche non haurò più quel tanto danno, che più volte ho patito. Reſta ſolo, che dimane ſiamo inſieme per ragionare delle altre coſe, che deſidero ſapere, ſe tanto vi ſarà grato.

GIO. BAT. Anzi mi ſarà gratiſſimo, & però vi aſpettarò molto volentieri.

Il fine della ſeconda Giornata.

G

LA TERZA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Intorno al piantare, & alleuare le viti in poco tempo.



ENVTO il terzo giorno, M. Vincenzo andò nell'hora solita à casa dell'Auogadro, & trouatolo à passeggiare nella bella loggia, che guarda à Tramontana, & per mezo d'vn dritto viale, accompagnato da due belle siepi di sanguini, il quale diuide il giardino delle cose de' suoi lauoratori, dopò le loro salutationi, fù pigliato da lui per mano: & condotto di passo in passo fino in capo sotto di vna gran castagna foltissima, laquale per trouarsi accommodata, di freschezza, e di seggi attorno si posero à sedere. Et dopò che hebbero ragionato della mirabil vaghezza, ch'essi godeuano da quelle diuerse verdure, & dal dolcissimo cantar de i tanti vccelli, che tuttauia vi erano il Maggio ponendosi la mano destra al petto, disse; Poscia, che voi Messer Gio. Battista mi siete stato cortese nel chiarirmi questi due giorni passati di quante cose vi hò richiesto, vi prego che mi diciate anco le qualità delle viti, secondo la natura loro.

GIO. BAT. Quantunque la vite sia domandata arbore da gli antichi, & da i giureconsulti; in niuna cosa è però simile a gli altri arbori, eccetto ch'è di legno, & atta a brusciare, come loro. Percioche si vede primamente ch'ella è dissimile per esser di dentro porosa, & piena di spirancoli spessissimi, & minutissimi nell'asta, nelle braccia, ne i maderi, & pampini, & non meno è dissimile nella scorza, nella, drittura; & nel colore, di maniera che non sò qual arbore non sia più bello assai di questo. Senza che non solamente è dissimile per non poter stare in piedi, se non è ben sostentata secondo il suo bisogno; ma ancora si come i rami de gli altri arbori fruttiferi si drizza sempre in alto co i frutti: così per contrario i maderi palmiti, & pampani di lei co i frutti, ò senza, non essendo appoggiati a' legni, ò a canne, ò tirati per lungo, ouero rampichino sopra gli albori, ò ad altra cosa; sempre come teneri, & languidi rendono all'andar al basso, & per terra.

Quanto è dissimile lo arbore della vite a tutti gli altri arbori.

Perche Dio fece l'arbore della vitedissimi le a gli altri.

VIN. A quello che voi dite esser quest'arbore cosi languido, cosi debole, & cosi difforme: debbiamo credere, che'l Signor Iddio lo facesse cosi, accioche non fusse buon per altro, che per produrre vn liquore tanto precioso, & tanto necessario, quanto è a noi mortali. Percioche quando fussero altramente, non è dubbio, che ne sarebbono consumati tanti, che poi i vini sarebbono sempre in maggior pretio di quel che sono.

GIO. BAT. Che è poi della dissomiglianza del loro frutto a comparatione di quei de gli altri arbori conosciuti tra noi? I quali sono sodi, & tutti d'vn pezzo, & quello della vite è sempre molle, tenerissimo, & in più pezzi. Come si vede, che i graspi grandi, & piccioli han più numero di grani diuersissimi; & di tal sapore, che non vi è lingua, che esplicasse mai la verità delle delicatezze, ch'essa vite fa gustare nel mangiarli, & nel beuere i vini, le vernaccie, le maluasie, & altre infinite beuande, che per tutto il mondo sono produtte da lei.

VIN. Benche vi haurei da domãdare più cose circa alla natura di queste viti, nõdimeno mi contento, che più tosto mi mostrate prima i terreni, che sono da schifare nel piantarle, & poi gli altri, che sono buoni per lei.

Quai terreni sono cattiui, & quai sono buoni per piantar viti.

GIO. BAT. Primamente non si debbono piantar nelle altezze de i monti nostri, & manco nelle parti loro Settentrionali, ne de' colli, percioche non vi fruttarebbono per cagion del freddo. Come anco non sono da piantare ne i terreni maligni, & specialmente, ne i salsi, amari, paludosi, & ledosi: percioche i vini vi venirebbono cattiui, & facilmente si guastarebbono: ponendo ne i campi grassi le viti magre, & le fertili ne i magri: & non manco ne i freddi, ò humidi di quelle, che hanno poca midolla, & i grani sodi: & poi ne i caldi, ò secchi le altre, che ne han assai, & i grani molli, non ponendone sorte alcuna ne i terreni, che habbiano in cima delle pietre in grandissima quantità: percioche vi nuocono di State per lo troppo caldo, & di Verno per lo eccessiuo freddo, ma essendone sino alle radici, non tanto giouaranno loro nel tenerle fresche l'Estate, ma faranno etiandio che i vini saran migliori, nõ piantando viti in valli profonde, ancorche producesero delle vue in copia: percioche non potendosi maturare sarebbono vini garbissimi, & di poco valore; Et pur chi ne volesse in simili siti, ve ne ponga di quelle, che facciano talmente i grani rari, che'l Sole possa penetrare tra essi benissimo. Similmente chi vuol piantare viti, debbe scegliere delle migliori, & volendone diuerse sorti, le ponga tutte separatamente: percioche, stando che le gentili producono certi pampani & le grosse lunghi, non solamente fa bene a metter queste più lontane l'vna dall'altra, che non voglino esser poste le gentili, ma ancora ha maggior commodità nel vẽdemiar le scelte, che se fosero ne i fili mescolate conciosia ch'egli può diuersare nel fare i vini secondo che le sorti si trouaranno di vna in vna, & anco accompagnarle come gli piace: Oltra che nel portarle, può cominciar ad ordinare quelle, che ricercano esser le prime (cioè le morbide) & fare poi il medesimo al tempo delle più tarde. Et a questo modo si beneficiano tutte di tempo in tempo secondo la natura loro, cosa che non vien fatto cosi, quando sono diuerse sorti mescolate insieme. Et però non è marauiglia se in tal caso ve ne sono assai, che patiscono per esser portate fuor del tempo loro. Et questa cosa è di molta importantia, ben che pochi vi siano che pensino ad vn tanto danno.

Dello scegliere le viti, & come vãno piãtate.

Regole per pigliare, & piãtar le viti.

Ancora chi vuol piantar viti, debbe considerare la qualità dell'aere, e del sito, percioche esendo da Mezo dì, pigli ancor i maderi da quella parte della

vite, che'l vuol piantare. Et se'l sito è da Oriente, li pigli parimente da quella parte, & se vuol piantare in luogo alto pigli non meno i maderi in sito alto, & se a basso in basso, Et così piantandoli in sito humido, ò freddo, ò secco, ò caldo, sempre (essendo possibile) li pigli da i medesimi luoghi, percioche osseruando questo bell'ordine, quei maderi pigliaranno più facilmente, & faranno miglior frutto, & anco più tosto. Auuertendo sempre a non piantarli in luoghi freddi, se non alla Primauera, ne i caldi se non all'Autunno, & ne i temperati tanto all'Ottobre, quanto al Febraio. Ma perche le viti gradiscono più i luoghi caldi, che i freddi, e più i secchi, che gli humidi, & anco più l'aer sereno, che le pioggie, però non si piantino ne i terreni che hanno l'acqua prossima alla superficie loro, ma ne anche stan bene ne gli altri, che si adacquano. Percioche oltra, che non producono buoni vini, & facilmente si guastano, elle parimente vi durano poco tempo. Et però, stando che sono offese tanto dalle acque, lodo che si pongano ne' luoghi asciutti, & anco più tosto ne i colli, che ne i piani. Et auuenga che questi ordinariamente abbondino più di vino, tuttauia quelli lo fa migliore, per esser maggiormente beneficiati dal Sole: Come ben si vede, che si come ogni campo quanto più è grasso, & più potente di fondo, tanto più abonda di vino, ma non buono, così quando più si troua magro, tanto manco ne produce, ma migliore.

Che meglio è zappare le viti, che aledamarle

Appresso, perche migliori vini raccogliono coloro, che zappano ben le viti più volte all'anno, che non fanno quegli altri, che in cambio di zapparle, l'ingrassano col letame, ò altra cosa atta a farle immorbidare però i siti producono le vue (quanto alla bontà, & quantità) secondo la natura, & l'arte vsata loro.

VINC. Hora che io ho inteso benissimo questi ricordi, desidero che cominciate a parlarmi intorno a i modi, che debbo tenere nel piantare, & alleuare le viti così facilmente al modo vostro.

Altri ricordi importanti per e viti.

GIO. BAT. Perche principalmente si debbe piantar viti, che facciano delle vue assai, vi ricordo, che pigliate di quelle, che siano di poca midolla; percioche queste non tanto ne producono in copia, quanto non temono così la nebbia, & la brina, & la fersa, come fanno le altre sorti. Ma per non piantar vue che dispiaccino, voi prima cercarete al principio di Settembre quelle viti cariche d'vue, secondo l'intento vostro; & fatto vn segno alle gambe con vn podettino, quando vorrete piantare i lor maderi, pigliarete i più grossi, che siano tondi, spessi d'occhi, che habbiano fatto quell'anno dell'vua assai (come facilmente si conoscono a i piccanelli de' graspi tagliati, che vi saran restati,) & non mai de gli altri: percioche vi sarebbe dubbio, che non facessero frutto, per esser maderi sterili, nè pigliarete di quelli, che sono alla gamba, ò alle braccia; per non essere spessi d'occhi, & manco di quegli altri, che sono prossimi alle cime; perche sono troppo sottili, & curti, tagliandoli sempre nel crescer della Luna dopò mezo dì al tardi, & piantandoli anco quanto più tosto si può ne i primi giorni di essa. Et se per caso voi mandaste a torre tai piantazzi di lontano, li ponerete subito nell'acqua, & li piantarete quanto più tosto: facendo il simile (quanto all'acqua) a i tagliati di fresco, & massimamente quando il terreno è molto secco.

Modo vtilissimo

Ancora per esser cosa naturale, ch'alcun'arbore non può mai crescere se non è aiutato, & quanto più sono deboli, tanto più la verga patisce; però bisogna

per piantar le viti. gna far loro tre prouiſioni, che quando comincia no a germogliare, poſſino facilmente trappaſſar la terra. Voi adunque farete prima i foſſatelli (& non buche) larghi vn braccio, e mezo, & alti altro tanto all'Ottobre, volendo piantar al Febraio ſeguente; ma piantando innanzi al Verno, li farete all'Agoſto: percioche queſti dal caldo, & quelli dal gelo diuerranno come cenere, facendoli trappaſſar la ripa, doue maggiormente pende il campo, accioche l'acque, che entraranno, diſcorrano ſotto terra fin nel foſſo proſſimo, facendoli non meno con l'aratro (per manco ſpeſa) fin che ſi può fondare & poi finendoli cō la vanga, gittando il terren migliore dall'vn lato, & il reſto dall'altro; ma queſto lontano dalla ripa non meno d'vn braccio, accioche nel piantar i maderi poſſiate prima poner ſopra il graſſo cauato, & dapoi quello delle due ripe non moſſe tanto quanto ſarà buono, ſpianandoui etiandio tutto il reſto, ben che fuſſe magro, perche col tempo ſi farà buono.

Fatti adunque i foſſatelli a queſto modo voi coprirete il fondo di pietre non più groſſe d'vn pane; percioche non ſolo le radici delle viti vi ſtaranno nel grā caldo freſche, & le acque piouane, & le adacquanti, ouer le riſorgenti vi ſi purgaranno; ma ancora i vini riuſciranno migliori, & li occhi delle medeſime viti tardaranno di anno in anno a germogliare: coſa in vero vtiliſſima, poiche la brina, ò freddo grande non le daneggiaranno, come fanno molte fiate, quando eſcono fuori per tempo: Coprendo quelle pietre di buona terra: che non ſi veggano, ponendo dapoi ſopra delle brocche, ò rami di legne. Vero è, che per minore ſpeſa potrete metterui de ricci di caſtagne, ò meligazzi, ò più toſto de gli ſpini de rouere, & di queſti in quantità; percioche teneranno quel terreno talmente ſoſpeſo, che le radici delle viti non haueranno impedimento, che non creſcano commodamente in lunghezza, & groſſezza, trahendole poi adoſſo tanto terreno del più graſſo, che non ſi vegga coſa alcuna. Et fatte ben queſte coſe, piantarete per Luna creſcente le viti, & opij, ouer altri arbori, & ponerete i maderi lontani l'vn dall'altro quaſi vn palmo, accioche ſi poſſa zappare fra mezo: iquali coprirete con terreno meſcolato col letame vecchio; per manco ſpeſa con le vinaccie, ò guſcie d'vua, ouero col bullaccio, chiamato locco da molti, che ſi caua dalle biade, quando ſi fanno fuori della paglia: & è perfettiſſimo, ſe'l ſi troua ben marcio d'vn'anno, ò di due, conciosia che fa talmente germogliar le radici (per eſſer di natura calidiſſimo) che molte fiate in capo di due anni quelle viti ſi caricano d'vua. Et però ſarebbe coſa buona a ponerlo ogn'anno in qualche luogo ſeparato allo ſcoperto, & non marcirlo ſotto a gli animali (come ſi fa) per ſeruirſene poi nel caſo detto delle viti. Et anco per far naſcer toſto le zucche. *Quanto è perfetto il bullaccio p far germogliar le radici alle viti.*

VINC. Ancora io credo il valor di queſto bullaccio, come più volte l'ho veduto a mettere col roſmarino, co i cedri, limoni, aranci, & altri arbori delicati, quando ſi piantano, ſenza radici, & venir quelli in poco tempo belliſſimi.

GIO. BAT. Poi non piantarete più di due, ò tre maderi appreſſo al l'arbore, percioche quanto più ſono inſieme, tanto manco ciaſcuno participa della graſſezza di quel terreno. Lodo bene, che ne poniate nel vaſo tra vn'arbore, & l'altro: ma lontani l'vno dall'altro mezo braccio, ò poco più, atteſo che voi gli alleuarete con quel medeſimo zappare, che farete a gli altri principali, ſtando che quando ſi zappano queſti, per l'ordinario ſi zappa anco quello ſpatio, che è fra l'vn opio, & l'altro. Iquali li maderi ſuperflui, come

hauran-

hauranno due, ò tre anni, li potrete ripiantare in altri campi, & questi saranno più tosto della vua, che li sbarbati: piantandoli però sempre tutti distesi in piano, & più lunghi, che potrete, ma che le cime non restino troppo sottili sopra terra, percioche quanto più saranno distesi per lungo, tanto più numero di radici produrranno. Et però commendo coloro, che piantano distesamente le trose in terre co i maderi intrecciati, lequali per hauer copia di radici assai, spingono a fruttar più tosto quelle viti, & si mantengono potenti lungo tempo.

Lodo medesimamente gli eccellenti Bergamaschi, che piantano le viti ne i terreni potenti, col faruí i fossi alti due braccia, & larghi altretanto, & poi vi pongono i maderi lunghi in fondo ben distesi in piano, gittandouí sopra non più del terzo del terreno migliore cauato, & lasciando il resto delle due ripe a maturare, per trarglielo adosso di anno in anno, fin che sieno spianati quei fossi in tre, o quattro anni, cosa molto gioueuole a quelle viti, si per cagiõ di quel terreno cosi poderoso, & cosi grasso, & si anco per lo Sole, che vi penetra, & le beneficia come fà. Et oltra che lasciano il primo anno se non dui occhi per madero sopra terra, non mancando etiandio a nettarli, zapparli, & ordinarli di paletti, o fruscoñcelli di tempo in tempo, secondo il lor bisogno, di maniera, che quando cominciano a tirar quelle viti non solamente producono ogni anno più gran quantità di vua; ma si mantengono anco belle a centinara d'anni.

Quanto ben piantano viti i Bergamaschi.

VINC. Benche i Bergamaschi generalmente siano in questo più da lodare de Bresciani, nõdimeno nel resto dell'Agricoltura sono poi inferiori assai.

GIO. BAT. Piantati, che hauerete i maderi, non lasciarete se non dui occhi per madero, & come i germogli saranno lunghi vn dito, leuarete via co i diti il men bello, & non mai con ferri, mondando poi quel che resta da ogni alto germoglio, che gittasse fuori facendo questo al Maggio, & più ancora fin che quell'occhio, o madirolo sarà inuiato a farsi lungo, perche all'hora non più germoglierà. Et al Febraio seguente, tagliarete via quel poco legnetto, che auanza sopra al madirolo col podettino, ò tanagliuola ben taglienti, accioche crescendo la gamba, & quello di compagnia, diuengano vna medesima verga.

Modi a alleuare presto le viti.

Ancora non mancarete a zappar le dette gambe almeno tre, & quattro volte il primo, & altri anni; ma meglio sarebbe a zapparle ogni mese, comínciando al Febraio fin per tutt'Ottobre, ma ritornarui parte del lor terreno attorno da Maggio fin per tutt'Agosto: accioche non siano trafitte le radici dall'eccessiuo caldo, & poi colmarle maggiormente con l'aratro innanzi il verno (se tanto si può fare per minor spesa,) & aprirle ancor fuori con quello alla primauera, zappandole, & nettandole all'hora benissimo, con tagliare via tutte le radici, che saranno sopra terra; ma lunghi vn poco dalla gamba; percioche patirebbe quando si tagliassero ben sotto, & massimamente chi facesse questo al Maggio, o nel gran caldo: ponendoui appresso al detto Febraio dui paletti co i ramoscelli troncati, accioche quei madiroli rampichino di tempo in tempo. Ma perche queste viti hauranno dui anni al seguente Febraio, le troncarete nel nuouo sopra dui occhi, & dapoi ponerete loro quei paletti necessari, & grãdetti, per sostentarle secondo il solito. E come quei dui occhi saranno lunghi vn dito, gittarete via il men bello, ma se la gamba sarà potente lasciareteli tutti dui, tenendoli ben netti da ogni altro madirolo, che vi germogliasse. Et tagliando anco via quel legnetto che auanzarà di sopra, accioche (com'ho detto) quello, & la gamba diuentino vna medesim'asta.

Appresso, perche le dette viti haueranno compiuti tre anni al Febraio pur susseguente; essendo state zappate, & ordinate di tempo in tempo al modo detto sicuramente potrette tirar'vno, ò dui maderi per gamba secondo, che saran potenti, & poi di anno in anno crescerete la somma quanto abbondaranno le forze loro. Et questa è la vera via per alleuar tosto ogni vigna, ma non già quell'altra, che generalmente si osserua per tutto il Bresciano, percioche coloro fallano in due cose.

Errori di molti nello alleuar le viti.

La prima è, che quando han piantato le vite, non solamente per dui, ò tre anni non le fann'altro, che lasciarle andar per terra; ma le lasciano ancora quãti figliuoli, ò rami vi nascono, i quali quanti più sono, tanto più tirano a se l'humore; che dourebbe andar'alle radici.

La seconda è, che passati tre anni, ò quattro tagliano tra due terre la gamba della sfortunata vita, & non contenti di questo, la tagliano il quinto, & alle volte il sesto, & settimo anno, tenendo fermamente, che quante più volte la tagliano a quel modo, che tanto maggior beneficio riceuano le radici. Et questo è falsissimo; percioche tagliando a quel tempo cento gambe fra due terre, ne periranno almeno otto, ò dieci. Ma tagliandone migliara nel nuouo legno, io son certissimo, che pur'vna sola non perirà: Come di ciò si può far giudicio nel tagliar vn piantone di salice ben sfronduto di tre anni, ò quattro. Che tagliandolo in quei rami, si sà che nõ perirà, ma chi lo tagliasse di sotto di quelli (cioè nell'hasta) gran marauiglia sarebbe se non seccasse. Ma pensate, se'l zappatore debbe esser circonspetto nel zappare a non ferir le viti nelle parti da basso (stando che temono assai più che non si stima) che dobbiamo poi credere quanto sia il danno, che si fa nel troncar tutta la verga loro?

VINC. Perche si vede, che per l'ordinario; nell'alleuar le viti, sono talmente danneggiate da buoi, & vacche, che come sono pasciute, ò morsicate, ò solamente, che sentano il fiato loro, tardano assai innanzi, che ritornino nel primo stato: però vorrei saper se vi è riparo alcuno per diffenderle da questa maledittione.

Secreto che non siano pasciute le viti nouelle.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che a bagnare queste viti nouelle cõ l'acqua pura, che resta nel vaso, doue sono state a mollire le pelli secche de' buoi, & vacche, & d'altri animali piccioli, v'assicuro, che non vi si approssimaranno per la gran puzza, che abborriscono di quell'acqua. Et però hauendone voi in vn vaso bagnarete di gamba in gamba quelle viti con vna scopa, come hauran gittato fuor'i pampini con le foglie: facendo questo al tardi, accioche per lo fresco ella s'incorpori meglio in esse, che fussero spruzzate la mattina, & poi arse dal Sole.

VINC. Quante volte si debbe far questo? conciosia che crescendo tuttauia quei pampini fin che son maturi, vi nascono, & crescono parimente de gli altri i quali, per non esser bagnati, non dourebbono ne anche patir in modo alcuno.

Come vogliono essere le buche p piãtar le viti.

GIO. BAT. Ancorche i primi pampini puzzino talmente in quella parte doue son bagnati, & che non ribagnandoli altramente non perdino se non poco quel puzzore: nondimeno per assicurarsi, che non siano danneggiati secondo il solito, lodo che si bagnino, vn'altra volta, come sono cresciuti assai, e si faccia massimamente questo quanto più vi fosse piouuto sopra.

VINC. Vorrei saper'ancora come si debbono far le buche, o fosse in quei

quei luoghi, doue non si possono far i fossatelli.

GIO. BAT. Non le farete men lunghe di braccia tre, & larghe vn, & mezo, & altretanto alte, accioche possiate piantare due, & tre gambe di viti con l'arbore separatamente l'vna dall'altra almen vn palmo. Senza che quanto più harann'intorno del terreno mosso, tanto maggiormente verranno belle. Ma non mancarete a metter dentro di quelle cose, che ho detto de' fossatelli per maggior beneficio delle viti, & arbori, che si pianteranno, facendole lontane l'vna dall'altra, più, & meno secondo la sorte delle vue, & de' terreni: percioche piantando vua gentile in terreno magro, che sia sabbioso, ghiaroso, o d'altra natura simile, non passarete sei, o sette braccia, ma piantando q̃sta istessa sorte in terreno grasso, la ponerete non meno di noue, o di dieci. Et essendo vua grossa, & piantandola in potente terreno (perche produrrà più lũghi maderi) tanto maggiormente la piantarete lontana l'vna dall'altra.

VINC. Per qual cagione hauete voi fatto tanti pendoli, o stropelletti di salice attorno i vostri campi arati, co'l far andare sopra i loro cerchi tante belle viti, che pendono con si bell'ordine allo in giù cariche di vue?

Del piātar i pendoli intorno a i cāpi con le viti.

GIO. BAT. Vedendo io il gran danno, che dauano a i miei campi gli onizzi con l'ombra loro, li cauai con tutti gli arbori grossi, & piantati in luogo suo delle viti, & piantoni di salice per incalmarli poi come ho fatto: da i quali non tanto ho cauato quest'anno ducati trenta, & più cauarò per l'auenir di stroppe, & stroppelli, che ho venduti a questo Febraio, ma spero che le viti, che vi rampicano sopra daranno il vino, che mi bisogna per la famiglia.

VINC. Non solamente non è marauiglia, che voi cauiate molti danari ogni anno da queste stropellette, poiche tuttauia crescono i vignali per tutto il paese, ma è da lodare questa inuentione, vedendo i tanti palmiti carichi di vue a pender intorno a quei cerchi cosi ben ordinati senza danno delle biade, ò d'altri frutti.

A fare vn viuaio di viti p piantarne poi ogni anno q̃uātità.

GIO. BAT. Dapoi che dite d'inuentioni voglio mostrarui vn'altra per far'vn viuaio di viti, che in capo di cinque anni, vi darà ogn'anno tante gambe con le radici, quante desiderate di piantare, & vendere. Voi adunque diuisarete primamente vn luogo accommodato a questo, & li farete i fossatelli lontani l'vn dall'altro non più di otto braccia, & di quell'altezza, & larghezza, che vi hò detto, & poste anco dentro le medesime cose, vi piantarete quelle miglior viti senza arbori, che vi piacerà; ponendole lontane l'vna dall'altra non meno d'vn piede, & alleuandole di tempo in tempo al modo pur delle altre dette, & vi ponerete i suoi frasconi secondo il bisogno, accioche possano rampicar'i lor maderi sopra a i ranfioni non più lunghi d'vn palmo. Et come hauranno compiuti tre anni, si come si dourebbono tirare al Febraio i maderi per far dell'vua, voi volgerete all'hora sotto terra dui, & tre di quelli per gamba, crescendoli poi di anno in anno secondo, che verranno potenti, sotterrandoli non più d'vn piede, & per lunghezza non più di braccia tre.

Poi essendo le viti per drittura da Tramontana a mezo dì, li volgerete la prima volta con le cime da Occidente, & li troncarete talmente, che nõ auanzino sopra terra se non dui occhi per madero, accommodandoli con tal misura, che si possino zappare, & infrasconare, & che l'vna cima non impedisca l'altra. Cioè sotterrando il primo madero lontano dalla gamba vn braccio, il secondo due, il terzo tre, & poi il quarto solamente vno, il quinto due, & il

resto tre, & sempre per drittura. Et a questo modo, alcun madero non occuparà l'altro: nè cima di due occhi sopra terra non impedirà l'altra anzi si vederanno distinte l'vna dall'altra, infrasconate secondo le qualità di quei maderi. Et quando crescono in maggior numero, gli sotterrarete anco più spessi fin'al doppio, lasciandoui però sempre de gli speroni, che producono i maderi per l'anno seguente: che se ben saranno lontane le cime vn piede, ò mezzo braccio, si zapperanno facilmente. Ma come haurete infrasconato le gambe grandi, accioche vi possano rampicar i maderi, che si volgeranno al Febraio seguente da Oriente al modo de gli altri zappare le cime prouanate con le gambe a i suoi tempi, & poi all'altro Febraio cominciarete a cauare tutti i maderi da Occidente, i quali (per hauer compiuti dui anni) saranno talmēte grandi, & barbati, che piantandoli altroue, & non mancandoli delle cose necessarie, vi daranno dell'vua in capo di due anni: percioche quando li leuarete per piantarli, saranno più belli, che i piantati sbarbati di quattro anni. Et come gli hauerete cauati tutti da quel lato prouanarete anco quei quattro, o sei, o più maderi per gamba. Osseruando poi a questi, & a gli altri, che volgerete, & couarete d'anno in anno quei medesimi modi, che hauerete fatto a i primi; percioche, piantando voi ducento viti in vna pertica di terra al modo detto, come saranno in prosperità, vi renderanno ogni anno almeno mille cinquecēto piante, che saranno perfette da piantare in ogni luogo: Senza che le potrete vender'almeno dui marchetti l'vna, che saranno d'entrata ducati vinticinque. Che se fussero vn iugero, ne cauarete ducati cento all'anno.

VINC. Che cosa si debbe far'alle viti per hauer delle vue in copia.

GIO. BAT. Fra le cose, che vi potrei dir intorno a questo, solamente ne dirò cinque; per esser'anco le più importanti.

La prima è, che zappiate le viti più volte all'anno, cominciando quando si aprono fuori al Febraio insino, che si colmano all'Ottobre: facēdo questo nello scemar la Luna, percioche si seccano più facilmente le herbe.

La seconda, che tagliate all'hora via tutte le radici, che si scoprono nel zapparle quasi in cima terra al modo detto; & le nettiate d'ogni gramigna, & d'altre herbe, che fussero appresso alle gambe, ò che fussero nel vaso, ò spatio tra l'vn'arbore, & l'altro.

La terza, che teniate ben nette le gambe d'ogni madirolo, che sia di sotto delle braccia, o legante; & anco d'ogni verme, o caruolo, o d'altre cose, che le noiassero; percioche sono alle volte ridotte da tali animaletti in niente.

Ricordi necessari per beneficio delle viti.

La quarta, che leuiate via al Maggio tutti i maderi superflui, che si trouano fra le braccia delle viti, & lasciarui quei soli, che son più belli, & necessarij per tirare l'anno seguente, & per fare de gli speroni, come ve ne vogliono per tener basse le viti: percioche a questo modo vengono assai più belli, & nel potarli non occorre a far altro: Leuando via non meno tutti quegli altri maderi; & pampini, che non han produtto vua: perche, essendo sterili, non stà bene, che tirono a se quell'humore, che debbe andar a gli altri, che han fruttato.

La quinta, che alla fin di Maggio cimate tutti quei maderi, che hāno l'vua, accioche quell'humore, che tuttauia tende ad allungarsi, si volga ad ingrossar maggiormente l'vua: oltra che la fersa non potrà offenderle come spesse volte fa, laquale per souerchia morbidezza, corre sempre alla cima di quei maderi non castrati, & non a beneficiar l'vua.

VINC.

VINC. Qual tempo giudicate voi esser megliore per potar le viti, la Primauera, ò l'Autunno?

GIO. BAT. Voi sceglierete, & potarete le viti magre (essendo possibile) nell'apparir la Luna di Genaro fin'a i quindeci dì; ma quanto più fussero morbide, tanto più tardarete verso il fine, percioche, per esperienza si vede, che questa fa produr più vua d'ogn'altra: Osseruando però questo medesimo modo in tutte le altre Lune; Potarete poi innanzi il verno quelle, che si trouano ne i colli, ò vicini a quelli talmente, che non siano offese dalla Tramontana, percioche non patiscono, nè s'indeboliscono per conto del lagrimare, come fanno alla primauera, & producono etiandio maggior quantità di vua, & migliore. Non potandole mai, come comincia a gelare, ma si ben subito, che sono spogliate delle foglie (per esser all'hora maturo il legno) nè anco alla primauera, e d'altro tempo, quando tirano venti molto freddi, ò che pioue: ma solamente quando l'aere è temperato, & asciutto; sia poi Sole, o nuuolo, che sempre è buon tempo, potandole però sempre innanzi, che cominciano a far segni di gittar fuori cosa alcuna: percioche in simil caso patirebbono tãto più, quanto che gli occhi fussero più allungati. Auuertendo poi a lasciare alle viti molto morbide tanti maderi, quanti siano atti per dispensare quella superfluità, che in lor si troua poiche questa è la vera via di mortificar la fersa, laquale per la troppa morbidezza, distrugge le vue. Et però, si come falla colui, che impouerisce simili viti di maderi poiche quelli che rimangono, restano talmente carichi di morbidezza, che non possono produr frutto, ma solo tendono ad abbondar'ogn'hora più quelle di pampini, & foglie, così quell'altro fa bene, che non solamente vi lascia tanti maderi, quanti fa di mestiero, ma vedendo, che sono di assai numero, li tira co i pali da i lati delle gambe tutti quelli che sono di più dell'ordinario, & in quella lunghezza, che egli conosce il bisogno loro. Oltra che per esser ben prattico, lieua dalle viti magre tutti quei maderi, che lasciandoli, sarebbono cagione di rouinarle; & massimamente quanto più si facesse questo de gli altri anni.

Trattato del potar delle viti.

Ancora sarete discreto verso le viti, che han fatto dell'vua più dell'ordinario a non caricarle di maderi l'anno seguente, ma vi lasciarete solamente quei soli, che bisognano secondo le loro forze. Et sarete circonspetto nel conciar le viti giouani differentemenre da quel, che si fanno le altre sorti, percioche, si come a quelle, che han fruttato più anni (per l'ordinario) possono portar più numero di maderi per fruttare l'anno seguente: così alle giouani ne lasciarete pochi il primo anno, & poi li crescerete pochi di tempo in tempo, secondo che diuerranne potenti.

Parimente quando trouarete alcuna vita talmente vecchia, & fracida, la quale sia dubbiosa di ridursi in niente, all'hora (essendo di buona sorte) non mancarete, per rinouarla, a prouanare sotto terra qualche madero, che sia a proposito, & non essendone, le darete nel più bel luogo dell'asta vno, ò due tagli, accioche nasca da quelli qualche sarmento, il quale sarà poi atto per prouanare, & rinouarla in poco tempo, & senza spesa alcuna,

Similmente imitarete gli Agricoltori esperti, i quali nel potar le viti leuano via quei madiroli miseri, che si trouano sotto, ò appresso a belli, che sono per produr dell'vua in copia: ma non seguitaste mai quegli, altri innumerabili, che rouinano le meschinelle viti, con lasciarui assaissimi maderi, che non

Molti errori, che commettono nel potare le viti.

sono a proposito, & leuano via quelli, che dourebbono restare, ò almeno farli in speroni: Senza che più volte lasciaranno vn braccio di vite trascorso, per hauer due, ò tre bei maderi: onde poi è forza priuarsi del frutto almen per vn' anno, o che la pouera vite vadi di male in peggio. Et però lodo a fare de gli speroni al basso, accioche ella non trascorra, & non lasciare più di due occhi per sperone.

Veramente se le pouere viti potessero esprimere parte de' torti, che loro vengono fatti, e che trouasero giudici, che lor facessero giustitia, io son certissimo, che di villani ignoranti si fornirebbono le centinara di galere; castigo in vero conueniente a simil generatione, poiche non sapendo, non vogliono ne anche imparare, & manco confessare i loro errori.

Di quanto benefi cie sareb be, se i no stri ig facessero i Censori sopra i cãpi mal coltiuati.

VINC. Certamente se i nostri Illustrissimi Signori imitassero gli antichi Romani nel fare i Censori sopra alle mal coltiuate possessioni, non vi è lingua che potesse mai esplicare l'abbondantia, che haurebbono i lor sudditi, & con beneficio grandissimo del loro dominio. Ma perche dubito di non veder mai questa santissima prouisione, desidero che seguitiate pure nel dirmi dell'altre cose in beneficio delle viti.

Del potar le viti de colli.

GIO. BAT. Quanto poi a potar le viti: le tirarete giù da gli arbori quando pioue, o che sono humide; percioche non si rompono, ma si ben quando il tempo è asciuto, o molto arido. Dilettandoui sempre di hauer ferri ben taglienti, & sottili perche tagliarete benissimo ogni cosa, & con poca fatica, non lasciandoui mai ranfioni, come fanno infiniti ignoranti, ma tagliando, & radendo a canto all'asta ogni madero, che vadi leuato; onde non è poi marauiglia, se quelle viti sono rouinate da i vermi, che vi entrano: & se essi acquistano nome d'esser valenti per far ranfioni in copia per attaccarui bottazzi, & fiasconi.

VINC. Aspetto parimente, che mi diciate come si possono incalmar le viti sterili, o che facciano cattiuo frutto.

GIO. BAT. Di quanti modi, che si leggono ne gli Auttori antichi, più lodati sono la triuella gallica, & il fessolo.

Come s' incalma la vite a fessolo.

VINC. Hò più volte veduto ad incalmar a fessolo, troncando la gamba doue è più netta, & più rotonda, & fendendola al modo medesimo, che si fendono gli arbori fruttiferi, ponendoui dui maderi proportionati a lei. Ma benche io habbia letto Columella, che parla di questa triuella gallica, però non ho mai inteso la forma sua.

Come s' incalma le vite cõ la triuella gallica.

GIO. BAT. Questa è simile a quella, che fa i buchi in cima alle botte, per ponerui dentro il vino; laquale taglia senza far niente de segatura, & è grossa quanto bisogna far'il buco, per metterui il madero. Voi adunque senza troncar la gamba della vite, la forarete prima con vn triuellino solito in luogo tondo, liscio netto, & grosso infino alla midolla; facendo dapoi maggior quel buco con la gallica, ilquale anco restarà ben netto. Et tolto il madero tondo, bello, & alquanto più grosso del buco, lo tagliarete dou'è più grossello facendolo ben tondo in lunghezza tanto quanto posa entrar giustamente in quel buco: & troncandolo poi talmente, che non habbia a restar fuori, se non con dui occhi nel batterlo con qualche legno, ò martello, finche sia ben ficcato, & ben serrato, & che anco non si vegga del taglio: Facendo questo dal Marzo fin mezo Aprile: hauendo riguardo sempre alli siti, & a i tempi. Vero è

ro è che questo non mi è riuscito nelle mie viti qui, benche siano cresciuti i pampini vn braccio: conciosia, che l'humore dell'acqua è talmente abbondato in quei buchi, che finalmente sono seccati, nondimeno ho per fermo, che riuscirebbe ne i colli per esser' asciutti, & non humidi, come sono i nostri campi: ouero chi tagliasse di sotto della gamba per due dita: perche quell humore vscirebbe da questo taglio, & non dal buco della calma. Ma vi voglio dire vn'infallibile secreto, ilquale, oltra che non è in Autore alcuno è anco fin'hora da pochi conosciuto. Voi pigliarete adunque vn madero de' più belli, de' più lunghi, & de' più bassi, che siano nella verga, della vite, ilquale, senza spiccarlo da lei lo troncarete in cima, doue è tondo, & grossetto: & lo lasciarete talmente lungo, che arriui sotto terra almen vn palmo: & fessatolo per mezo non più d'vn dito lungo, con sottigliar di dentro alquanto le cime, pigliarete poi quell'altro, che vorrete incalmar' in quella fessura, che sia lungo vn braccio, & conforme a quello in grossezza, & in tondezza. Et lipatolo da dui lati a modo d'vn conio lungo quanto è la detta fessura, lo commetterete dentro talmente, che non si vegga taglio alcuno, ma solamente la scorza dell'vno, & dell'altro madero. Et fatto ben questo, pigliarete vno stropello fesso, come se voleste legar' vna scopetta, & con quello legarete, & coprirete tutta la parte fessa, & lippata congiunte insieme mettendo poi tal legatura in fondo della fossa larga vn braccio, & altro tanto lunga, & alta, a canto della vite, secondo ch'è commodo per drittura al filo delle altre viti e che vi si possa zappar'attorno; Et spiantata c'hauerete la detta fossa col terreno grasso, tagliarete la calma sopra dui occhi. Vero è che forse sarebbe meglio in cambio di fessar, & lippar questi maderi, che si fessassero tutti due per mezo, come pur farebbe vn dito lungo, & tagliarli poi per trauerso giusti da vna parte fin'alla midolla. Et leuata via quella metà tagliata a ciascuno, li commetterete, & legarete come hò anco detto, percioche restaranno più vguali in questa legatura, che nell'altra prima. Ma innanzi che sterpiate la vite vecchia lasciarete passare almeno quattro anni, accioche la calma (in quel tempo) diuenga potente, laquale potrete tirare dopò due anni, & la vite vecchia di continuo fin che le cauarete. Et questo è il vero modo d'incalmare ogni vite, si perche non si perde niente del frutto, & si anco perche la calma diuien potente presto per l'humore, ch'ella riceue dalla gamba di quella vite; Cosa che non auuiene cosi alle calme del fessolo, & della gallica, lequali durano pochi anni; per esser posti nel troncone vecchio, che tuttauia si và struggendo per l'humore, che corre sempre nelle tenere calme lequali crescono talmente, che vengono assai più grosse del troncone loro, senza che molte fiate cadono, ò si scauezzano il primo anno, per cagion de gl'animali, de i venti, ò per altre disgratie: & quest'altre rarissime volte, o non mai pericolano per esser incalmate sotto terra. *Come si incalma le vite sotto terra.*

VINC. Hora che resto sodisfatto di questo bel secreto, desidero nō meno, che mi mostrate con quanti modi si possono ingrassar le viti magre.

GIO. BAT. Primamente s'ingrassano col letame vecchio, ma bisogna ponerlo lontano dalla verga, & dalle radici poco men di vn palmo: percioche quanto più le fosse vicino, tanto più le nocerebbe col suo calore. *Più grasse, che si possono dare alle viti.*

Poi per manco spesa sono buone le guscie dell'vua, delle noci, la bulla del lino, rasicatura de gli arbori, & la cenere delle fornaci.

Ancora è buona la poluere raccolta per le strade (come dissi) la terra auanzata

zata del salnitro, la grassa delle colache; & il letame de' cauallieri seruata, per darla all'Autunno, come allhora si debbe dar loro tutte le grasse auanti, che si colmino.

Non meno è buona la poluere de' prati brusciate, & quella delle lane vergheggiate, & il calcinaccio minuto accommodato col letame vecchio.

Appresso è buono il bullaccio ben marcio, che tanto vi ho lodato, & lo sterco (pur ben marcio) de' polli, de' colombi, & d'altri animali simili.

Parimente sono buone le tagliature de' sarti, de' pellizari, de' calzolari, & la segatura, o limatura de' corni. Ma sappiate, che queste grasse si dourebbono più tosto dare alle viti nouelle, accioche maggiormente facessero presto dell'vua, & non alle grandi; percioche a queste è d'altro beneficio la buona diligentia del ben zapparle, poiche producono miglior vino, & si mantengono belle più lungo tempo.

VINC. Quali arbori sono più a proposito per piantare appresso alle viti, accioche siano sostentate secondo il lor bisogno?

Quai arbori stà ben presso alle viti.

GIO. BAT. Secondo l'vsanza nostra si ha per miglior gli oppij di tutti gli altri arbori; percioche durano più lungo tempo, & producono più minuta foglia, & più picciole radici. E ben vero, che ne i luoghi montuosi sassosi, ghierosi, aridi, o magrissimi, stà ben piantarli de' frassini, percioche prendono, & crescono più facilmente de gli opij. I quali, benche durino manco assai, & siano sottoposti a gelate, quando gelano le loro, viti, nondimeno sono d'apprezzare; conciosia, che i serpenti non si approssimano mai tanto quanto giugne la ombra loro: Onde non solo hanno questo dono dalla natura, ma producono i fiori auanti, che quegli escano fuor di terra, nè mai lasciano le frondi, se prima non ritornano nelle cauerne loro. Et taccio le cireggie saluatiche, atteso che non si costumano, come si soleua fare, & manco lodo gli olmi; conciosia che vengono troppo grandi, & fanno grandissima copia di radici, che rouinano i terreni, & medesimamente si può dire delle noci, & delle piope: nè ancor mi piacciono le salici, percioche le viti producono poca vua, la quale fa parimente il vino debole; & pur chi ne vuol piantare, le faccia in pendoli per le cose dette.

VINC. Quali viti sono migliori tra voi, per far dell'vue assai?

La natura di più vue, che si possano piantare tra noi.

GIO. BAT. Lodo primamente, che si piantino quelle, che producono le vue cropelle nere, morbide per renderne più delle gentili, lequali stanno bene accompagnate con tutte l'altre vue nere, & bianche. Vero è, che le cropelle gentili sono più delicate da mangiare, & fanno miglior vino, benche sia poco, ma patiscono facilmente i mali tempi, & la fersa.

Poi sono mediocremente buone le vernaccie nere, percioche non fallano a produr frutto assai: Ma il proprio loro è di accompagnarle con le trebiane bianche, o con le cropelle dette: perche altrimenti non farebbono vin saporito, nè potente, & sarebbe anco carico di colore.

Ancora sono buone per piantar le schiaue nere, grosse di grano: percioche abondano di vue, che fanno vino assai ben che sia debole, & fumoso; ma migliora accompagnandola co'l cropello. * Lequali si conseruano molti mesi, spiccandole per Luna vecchia, di mezo giorno, ardendo bene il Sole, & piccandole non molto mature. Et questo occorre ancor ad alcune altre, facendoui cosi.

Appres-

Appresso lodo le vue marzamine, che fanno i graspi longhi, & i grani grossi, per abondar di vino gentile, che tien dell'amabile, ma carico di colore, il quale si accommoda con ogni altro, pur che non sia sospeso.

Parimente è cosa vtile a piantar delle voltoline: percioche oltra che producono in copia vino lodato da tutti per la bontà, & bel colore: si può beuer'anco semplice, & accompagnato. Et queste viti sono chiamate voltoline, percioche il vino loro si volta più fiate all'anno, parendo guasto auuenga che in vn dì, ò due ritorni, & duri più lungo tempo d'ogn'altro.

Tra queste sorti non vi è vua migliore delle cropelle. Veronesi, lequali non tanto producono sempre dell'vua in quantità, ma fanno ancora il vino saporito, & di poco colore. Poi, perche i suoi maderi sono di poca midolla, non patiscono il gelo, la brina, la fersa; nè il gran caldo. Et oltra che per cader le sue foglie innanzi che maturino le vue per più giorni, il Sole le fa più facilmente maturare: di maniera ch'è poi bel veder quei graspi grandi, neri, & in gran copia a pender de i maderi così spogliati. Io vi potrei dire ancora delle altre sorti, che non son buone da mangiare, ma perche hò detto le più vtili, diroui delle bianche, che producono del frutto asai, & il vino buono.

VINC. Et questo mi sarà grato.

GIO. BAT. Io lodo piantar le viti tribbiane, che fanno i graspi grandi, & i grani grossi, percioche abondano di vino, ma potente, & con fumo, & specialmente doue si adacqua: nondimeno è perfetto per mescolarlo co i deboli, & che sono carichi di colore. Egli è ben vero, che se queste viti sono delle migliori, & poste ne i colli, che non siano morbidi di terreno, producono tanto più vino delicato, quanto più sono ben percosse dal Sole come la prattica cel mostra in più paesi. Et oltre che sono buone le schiaue bianche da piantare, lequali maturano innanzi le altre, & fanno frutto assai, & il vino gentile. Sono buone parimente le buonimperghe, per produr quantità di graspi lunghi co i grani grossi, & il vin gentile, e le albamate, atteso che fanno vin più gentile d'ogni altro bianco; ma perche tardano a maturare: non è perfetto fin'al gran caldo, & più quando ha passato vn'anno: Ma taccio le altre vue bianche, per hauerui ragionato delle migliori.

VINC. Hauendo noi detto dell'vue, che si piantano ne i campi, aspetto, che mi parliate ancor di quelle, che conuengono ne i giardini per mangiare, per seccare, & per farne buone beuande.

GIO. BAT. Lodo primamente le vernaccie; percioche sono ottime, verdi, & secche per far beuande delicate, lequali possono stare al pari delle maluasie, & d'altre beuande conosciute tra noi. Vero è, che in questo paese il proprio loro è a piantarle nelle colline, come si vede massimamente in Cellatica, & in Limone.

Poi si piantino delle moscatelle bianche, per esser perfette da mangiare, & per far tanto vino migliore, quanto che quell'vue sono trafitte dal Sole, ò poste ne i colli da buona parte. È ben vero, che le nere sono più delicate da mangiare, ma dubito, che il vino non sia così buono. Et si piantino anco delle aliegne, per esser le prime, che maturano, & che sono delicate, alla fine di Luglio, & anco più tosto, secondo i tempi.

Parimēte sono dolcissime le maluasie bianche, ma il lor vino è differente in bōtà da quel di Cādia, & per q̄sto non se ne vsano tra noi, eccetto ne i giardini.

Medesi-

Medeſimamente ſono da piantar le brumeſte nere, benche tardino à maturare, fanno però bel vedere, per hauer i graſpi lunghi, & i grani groſſi, i quali ſono duri, & buoni da mangiare per più meſi: Ma più lodo le brumeſte bianche, ſe ſono ne i colli, o altri luoghi aprici: conciosia che ſono più delicate delle nere, & ſi conſeruano più lungo tempo.

La ſingolarità dell'vua marina.

Frà le tante vue, che fin'hora vi ho narrate, non vi è poi che meriti tante lodi, quante la marina nera; poiche è più delicata nel mangiare, & ſi matura facilmente. Et queſta vua, oltra ch'è ſingolare per non hauere i vinaccioli, ouer'accini ne i grani, & che non offende gli huomini nel mangiarla verde, anzi che più volte è conceſſa a gli ammalati, non ha pari in bontà quando è ſecca. La quale non ſolamente è perfetta per lubricar il corpo, per acconciar lo ſtomaco, & per rihauer il guſto, ma è molto delicata per mettere in ogni ſorte di torte, di sfogliate, di offelle, & altre coſe ſimili: & non meno ne i peſci, ne gli vccelli, & in altre carni.

Appreſso è ſingolare nell'ordinare, & gouernar le vite; percioche ſi come l'altre ſi tengono baſſe, quando ſi potano, altramente andarebbono in niente, queſta non farebbe vua in copia, ſe ogni anno non traſcorreſſe. Et però commendo più coloro, che tirano ſimili viti intorno alle caſe, ò alle corti, ouero che le fan rampicare ſopra gli alti arbori, che quegli altri che le tengono ne i pergolati.

VINC. Mi marauiglio di molti, che hauendo in copia di queſta benedetta vua, non ne tengono conto nel ſeccarla a bei peſi per ſeruirſene in caſa, ſecondo le vſanze noſtre; onde per diſſiparle verde; ſpendono poi le decine de' marcelli nel comprare la leuantina, laquale non è coſi ſaporita com'è queſta nelle coſe, che ſi cuocono: benche ſia più delicata nel mangiarla ſemplice, della noſtra.

GIO. BAT. Mi piace, che voi conoſciate la dapocaggine di molti, & maſſimamente di quei, che habitano in Villa, i quali potrebbono preualerſi di molte coſe, che laſciano più toſto conſumare, che honorarſene con gli amici.

VINC. Mentre ch'io mi ricordo vi prego, che mi diciate s'è coſa buona à piantare, & incalmare le viti, & altri arbori fruttiferi l'anno del biſeſto; ſtando che molti credono, che non fruttarebbono ſe non vn'anno, & l'altro nò: Tenendo anco, che molte donne, & altri animali diſperdano, & che gl'oui ouati dalle galline, e d'altri vccelli vadino la più parte a male. Senza che vi ſono alcuni huomini, che han queſt'anno per tanto sfortunato, che non ſolamente non pigliarebbono qual ſi voglia moglie, per ricca, & bella, & ben creata che fuſſe (mentre che dura) ma ne anche non comprarebbono poſſeſſione, nè altre coſe per poſſedere: & manco ſi porrebbono a far lunghi viaggi, ſolcar il mare, cominciar fabriche, o altra honorata impreſa, tenendo ſempre di non hauer mai allegrezza alcuna.

Dell'anno del Biſeſto.

GIO. BAT. Queſto anno non è detto biſeſto, perche proceda da gli influſſi celeſti, ma ſolamente dall'ordine humano come ſi legge, che non piacendo a Giulio Ceſare quel che haueua ſtatuito Numa Pompilio (ancorche foſſe miglior di quel di Romulo fondator di Roma) li piacque col mezo di molti ſapienti di ſtabilire l'anno a giorni trecento ſeſſanta cinque, come ſempre ſi è oſſeruato. Ma perche egli conobbe, che ogn'anno correuano ſei hore di più ordinò, che ad ogni quattro anni ſi aggiungeſſe vn giorno, ilquale è detto biſe-

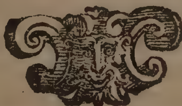
to bisesto: percioche in tal'anno due volte si dice: *sexto Calendas Martij*: per esser tanto nominato sesto il vigesimo quinto di Febraio, quanto il vigesimo quinto. Come per esempio si è osseruato sempre in Roma, Che se quell'anno morisse Pietro a i vintiquattro, & Giouanni a i vinticinque, ciascun di loro, sarebbe morto *sexto Calendas Martij*. Et veramente se quest'ordine non fusse, ogni cent'anni trascorrerebbono vinticinque dì. Onde si come il Natale di Nostro Signore viene nel fine del Verno, in settecent'anni venirebbe al tempo del gran caldo. Et per certo quest'ordine auanza ogn'altro de gli antichi Greci, Egittij, Caldei, & d'altre nationi, che diuersamente regolarono gli anni, secondo le loro opinioni, come di ciò narrano Herodoto, Seruio, Plutarco, Macrobio, Suetonio, & altri Auttori. La onde si può concludere, che in quell'anno non può esser cosa, che osti al piantare, all'incalmare, nè fare qual si voglia cosa necessaria.

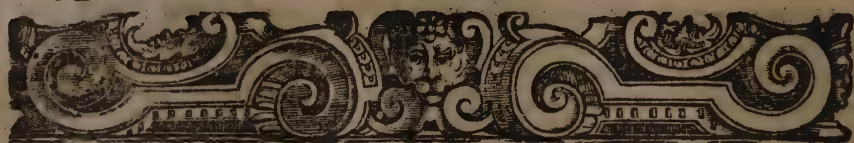
VINC. Poscia che son chiaro di questo bisesto, mi sarà caro se mi ragionarete delle osseruationi, che conuengono a vendemiare le vue, & massimamente qual'è meglio, ò spiccarle ben mature, o acerbe, o mature mediocremente.

GIO. BAT. Per adesso io non posso parlarui di queste cose, percioche mi conuiene andare in luogo importante. Ma ritornando quì dimane all'hora solita, vi ragionerò di queste; & d'altre cose secondo che mi richiederete.

VINC. Io mi rimetto a voi di quanto vi pare, & piace.

Il fine della Terza Giornata.





LA QVARTA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Intorno al Vendemiare, & fare i vini, & conseruarli con altre cose à ciò pertinenti.



AVENDO l'Auogadro accompagnato M. Vincenzo forse per vn miglio, & inuitato ad desinar seco per lo sequente giorno, non pure non mancò a ritrouarsi; ma hauendo finito di mangiare, si ritirarono in luogo opaco, & fresco per vdire il dolce mormorio dell'acqua, che corre a Tramontana nel giardino, doue fattosi portar da sedere, il Maggio cominciò a dire: Perche hieri dissi a voi M. Giouan Battista, che mi sarebbe stato caro, quando mi haueste ragionato delle osseruationi, che conuengono a vendemiare le vue, però aspetto, che hora distintamente mi diciate almen quelle, che sono più necessarie.

Trattato del vendemiare le vue.

GIO. BAT. Per satisfarui di questo, che mi domandate, dico che il vero Agricoltore vsa sempre ogni diligentia per fare i vini migliori, che può. Et perciò non manca a spiccar le vue mediocremente mature, percioche, si come vendemiandole molto acerbe, fanno i vini garbissimi, così essendo troppo mature, restano men saporiti, & men'atti a conseruarsi. Oltra che essendo possibile, non solamente la vendemia non bagnata: ma anco dopò, che la ruggiada è risoluta, & che l'aere sia più tosto caldo, che freddo; percioche quel vino resta migliore, & più atto a durare: Come fu veduto nel felice anno del 1540. Ilquale per non esser piouuto sin'al San Martino, abondò tanti frumenti buoni, & di sì delicati vini, che mai non fù sì gran ricolto a' tempi nostri.

Ancora essendo possibile, vendemia dopò i diciotto, o vinti dì della Luna, percioche i vini diuengono più potenti, & più si conseruano, che non fanno nella crescente.

Parimente vsa ogni diligentia nel separar l'vua aggreste, la nebbiata, la tempestata, & la secca, o marcia dalla buona: & non men'a non lasciarui non pure delle foglie, ò paglie, ò altre sporchezze, m'ancora che le tine, ò altri vaselli, doue hanno a bollire, siano ben nette di tutte l'immonditie, percioche mācando

cando di queste prouisioni, facilmente si potrebbon guastar' i vini.

Appresso, per farli perfetti, egli non manca a scieglier tutte le vue gentili dalle grosse, le bianche dalle nere: non mescolando più di due sorti delle gentili insieme, come sarebbe vna saporita con vna dolce, & la bianca, potente con l'altra debile, & carica di colore, ponendo poi tutte le grosse insieme, per far de' vini per la famiglia, o per gente bassa.

Similmente nel vendemiare, egli di mano in mano lascia le vue mucchiate in terra almeno per tre dì scoperte all'aere, percioche migliorano assai se non vi pioue sopra; per cagion del Sole, & della ruggiada, che le affinano, & anco della terra, che le caua ogni cattiuo humore; lasciandole poi nelle tine non men di due giorni, o tre innanzi, che le faccia pestare: accioche quei vini crescano in potentia, & in bontà.

VINC. Hora che io ho inteso questi precetti, aspetto che mi diciate la vostra opinione intorno al bollire de' vini.

GIO. BAT. Questa è la maggior questione che sia tra gli Agricoltori; percioche vedendo le tante diuersità delle vue, de' paesi, de' terreni, che sono differentissimi al di aere, di freddo, di caldo, & d'altre qualità, è impossibile a dar vn sol'ordine, che sia vniuersale. Et però non è marauiglia delle tante vsanze, che tuttauia si costumano dall'vna prouincia all'altra, dall'vn paese all'altro, dall'vna terra all'altra, & dall'vna casa all'altra. Come si vede in questa Villa, che molti li fan bollir vinti, & trenta giorni, & io con altri pochi non passiamo quattro, ò sei. *Trattato del far bollire i vini.*

VINC. Qual cagione vi moue a farli bollire così poco?

GIO. BAT. Voi douete sapere, che quanto più bollono i vini, tanto più diuengono duri, grossi insipidi, & alle volte prossimi all'aceto, & simili nel colore all'inchiostro: i quali sono d'abborrire da ogni tempo: si perche nel bere sono come medicine, & si anco perche offuscano l'intelletto, empiono le vene; legano i membri, affogano il fegato, e satiano talmēte ogn'vno, & massimamente essendo di spirito gentile, che non può mangiare, nè digerire se non malamente. Et perciò sono da lodar i vini chiari, rossi, che assomigliano a i rubini orientali, percioche non tanto si digeriscono facilmente, quanto che nel metterui dentro dell'acqua, restano medesimamente saporiti: cosa che non auiene alla maggior parte de gli altri detti.

VINC. Quantunque i vini pieni piaccino al vulgo, nondimeno i trasparenti furono sempre lodati da gli huomini giudiciosi, & massimamente da gli eccellentissimi Fisici.

GIO. BAT. Per vn'altra ragione è cosa dannosa il far bollir tanto i vini, come per esempio si può conoscere. Che ponendo in due tine trenta brente di vna medesima vua ben qualificata, per ciascuna tina, & che vna bolla quattro, o cinque giorni, dourebbono dar'almeno brente vinti di vino, & bollendo quell'altra i vinticinque, o trenta: è certo, che non passarebbe diciotto, & forse manco, quando sia bollita con gran calore: Et questo si vede ne i paesi doue si fanno bollire i vini col fuoco per saluarli; percioche sessanta brente non restaranno più di quarantacinque. Qualcheduno potrebbe dire che questo non è a proposito, stando, che il vino; che bolle co i graspi nelle tine, bolle lentamente, & quell'altro con gran forza di fuoco. Et io dico, che egli è più verisimile, che i nostri vini, bollendo i vinticinque, & trenta giorni, habbiano

a ſcemar la decima parte, che quelli, che bollono al fuoco la quinta, o quarta, poiche bollono a quarti d'hora, & non i tanti giorni.

VINC. Qual modo vi pare meglio per conſeruare i vini, il farli bollir poco, o il bollir aſſai?

GIO. BAT. L'opinione mia fu ſempre, che i vini ſi conſeruino, non per bollire i vinti, o trenta dì, ma più toſto quanto manco bollono. Si come per eſperientia io ho veduto, che a bollire i vini fin che ceſſano, che per queſto non ſi mantengono più de gli altri. E ben vero, che quanto più ſon laſciati nelle tine dapoi che ſon venuti freddi, tanto più ſono per durare. Nè queſto auuiene, perche habbino bollito aſſai, ma ſolamente per eſſerſi fatti forti alla cima i graſpi, i quai hanno poi ridutti quei vini quaſi conformi all'aceto. Che ſe fuſſe vero, che ſi conſeruaſſero per bollire fin che ceſſano, & non più: non pure gli Antichi l'haurebbono detto; ma non haurebbono laſciati anco i tanti rimedij, come hanno fatto per ſaluarli.

Quelche fecero i Franceſi intorno al bollire i vini.

Parimente, ſe queſto foſſe vero, lo Stato di Milano, che ſi diletta di ben bere più d'ogn'altra natione, nō haurebbe mai abbandonato il farli bollire i vinticinque, & trenta giorni, per bollir ſolamente quattro, come ha fatto dapoi, che Lodouico Re di Francia ſi fece ſignore di quel florido paeſe. Che per eſſer vſanza de' Franceſi di non bere ſe non vini claretti (i quali chiamano coſi, per hauer poco colore quanto manco bollono) & ritornando alla ventura loro queſti altri tanto groſſi, & aſpri, & tanto carichi di colore: non poteuano patire beuerli coſi fatti. Laonde cominciando a farli bollire al modo di Francia, i Millaneſi, & altri ſuoi popoli, conoſcendo, che queſta vi era aſſai migliore della vſata prima da eſſi; hanno poi perſeuerato a farli bollire quel poco tempo, che vi hò detto. Senza che medeſimamente ha fatto Ducato di Sauoia, Piemonte, Saluzzo, Monferrato, & quaſi tutta la Lombardia; Percioche veggono, che vini reſtano con più bel colore, con miglior ſapore, & con maggior bontà, & che anco ſi conſeruano maggiormente, che non faceuano.

Che diremo poi di tanti vini pretioſi, che raccoglie tutta la Voltolina ſenza farli bollir niente, ò poco, i quali ſi mantengouo nella lor bontà a vintine d'anni? Et non fanno forſe il medeſimo tutti i paeſi della Germania, dell'Vngheria, & d'altre Prouincie aſſai, che potrei nominare? Ma che biſogna cercare teſtimoni coſi lontani, poiche tanti de' noſtri Breſciani (maſſimamente quei che adacquano i ſuoi campi) già più anni non fan bollir niente quei vini, che vogliono conſeruare, facendo torchiar le vue ſubito, che ſono condutte, percioche veggono, che durano lungo tempo, & che reſtano migliori, che a bollir nelle tine.

A fare vini biāchi di vue nere.

VINC. Ditemi vi prego, che via ſi tien nel fare queſti vini?

GIO. BAT. A far perfetti queſti che noi chiamiamo vini ciſioli, o sforzati per eſſer di vue nere biſogna primamente come ſono condutte, peſtarle co i piedi nelle benaccie finche ſono ben peſtate, & poi inuaſelarli più netti, che ſi può, benche ſi poſſono anco torchiar quelle vue, ma meglio è peſtarle; conciosia che vien fuor'il vin migliore, facendo dapoi bollir con l'acqua nella tina, quel vino, che reſta nella benaccia, il quale reſtarà buono per la famiglia. Ma chi vuole, riempir più volte al giorno quei vaſelli del medeſimo vino, reſeruato per queſto in altro vaſo, finche ceſſa di gittar fuori l'immonditie dal buco di cima. * Vero è che a tramutarli vna, ò due volte mentre, che bollono, &

nò, & leuar la fece, che si troua sul fondo, restano più amabili, che a star fin'al San Martino, & peggio (come la maggior parte fanno) fin'al Marzo: * Et questi vini restano piccanti per più mesi, & alquanto dolci quando le vue non siano mal mature, oltra che durano longo tempo (come vi ho detto) & restano ben bianche, essendo posti in vaselli netti. * Ma a farli ben dolci l'anno seguente, & che restino così dolci, & piccanti tutto l'anno, si mette nel vasello il terzo di mosto dolce fatto al modo detto di vue nere ben mature, il quale non può bollire, per esser maggior somma il vecchio, che'l nuouo. *

Poi molti tengono, che crescano vna brenta per carro, per non essalar nel bollire, come fan gli altri nelle tine, & anco per non esser roduta da i legni, & guscie di quelle graspe. È vero che alcuni dicono non digerirli bene, si che non è passato Giugno (ancor che io li prouo il contrario) percioche quanto più sentono il caldo, tanto più diuengono gentili: & più crescono in bontà, quando è passato l'anno. Ma bisogna trasmutarli in vaselli ben netti dopò mezo Nouembre, ò almeno nel mese di Marzo, accioche siano leuati della feccia, che haueranno in fondo, & che si conseruino lungo tempo.

VINC. Che rimedio hauete voi per conseruare anco gli altri vini?

GIO. BAT. Io non hò secreti per conseruarli tutti poiche ve ne sono alcuni di tanta mala natura, che ben che si facesse loro ogni gran rimedio, mai non si conseruarebbono. Vi dirò ben'alcuni ordini per giouare a gli altri, che alle volte si guastano per diuerse cose fatte in lor maleficio. Voi adunque doucete non solo spiccar le vue con quelle osseruationi, che vi hò detto, ma ritorno à dire, che facciate lauar talmente le tine, che non vi resta brutezza alcuna: percioche, come il vino bolle sporco non è marauiglia se non si conserua. Poi secondo, che giungeranno le vue a casa, le farete ben pestar co i piedi nella benaccia, & dapoi di mano in mano le farete gittare nelle tine commodate al coperto, accioche non vi pioua dentro, nè vi aggiunga il Sole, il quale le danneggiarebbe nel farle bollir con impeto; percioche il vino diuien miglior, quando bolle lentamente. Et circa del bollir'i vini tanti giorni, & non manco, questo non sò determinare per le cagioni, che hauete vdito, nondimeno, per mia opinione, non si dourebbe passar più di otto giorni.

Alcune regole per beneficio de' vini.

VINC. Chi facesse questo in molte terre nostre, certo è, che non pur si cauarebbono poco chiari, ma torbidissimi, cosa che fù sempre biasimata da noi Bresciani.

GIO. BAT. Et io dico, che se questa vsanza fusse degna di biasimo, s'ingannarebbono ancor'i tāti paesi, & molti di nostri cittadini, che li cauano talmente torbidi, che assai volte sono chiari solamente al Natale; quali restano sì piccanti, che quasi sempre fan lagrimar chi li beue; oltra che sono di così rubicondo colore, che brillano ne i bicchieri. Effetti, per certo d'inuitare a beuerli, (come si dice) infin a li morti. Et però se questi vini riescono così dilettevoli, quanto meno sono da vituperare quegli altri, che li cauano vn poco men, che chiari? È ben vero, che a leuar questi vini fuor de i vaselli, perdono la virtù del piccare; ma chi li vuol condur'altroue, bisogna prima romperli benissimo con vn bastone fin'in fondo, & poi condurli, & inuasellarli così torbidi; percioche in quattro giorni saranno chiari, per la feccia, che ritornerà al basso, la quale è quella che li dà il sapor medesimo del mordere.

Rimedio che i vini restano piccanti nel trauasarsi.

VINC. Aspetto che mi diciate anco quegli ordini, che voi tenete nel

E far'i

far'i vini diuerſi di ſapore, di odore, di potentia, & l'altre di fargli garbi piccanti, ſaporiti, & dolci, o almeno che ne habbiano vna vena.

GIO. BAT. Douendoui parlar di queſte coſe, dico primaměte, che molti peſtano dopò la prima ſera le vue nelle tine co i piedi, o con le ſtanghe almeno due, o tre volte alternatamente, & poi ceſſano per dui altri giorni innanzi che gl'inuaſellino. Oltra che ui ſon'alcuni altri; che cauano dalla tina, come ſarebbe la metà del uino, & lo pongono in una benaccia fin che han peſta tutta quella vua, & poi lo ritornano dentro: facendo queſto non meno di due, o tre ſere pur alternatamente; percioche per eſperientia ſi vede, che non tanto egli diuien migliore & di più bel colore, ma ui ſi caua etiandio il cagnone (come noi diciamo) di morbidezza.

VINC. Tanto più mi è cara queſta coſa, quanto che le mie uiti di Pompeiano producono uiti molto morbidi, ſi per l'adacquare coſi ſpeſſo i campi, come ſi fanno, & ſi anco per il terreno ch'è troppo graſſo.

Trattato per far più forte di vini.

GIO. BAT. Quanto ſia poi circa al far diuerſamente buoni uini, dico per eſſempio, che ſi pone tanta ſomma di vua buona in una tina, che rende quattro carra, & come ſarà bollita dui, o tte giorni biſognerà cauar tutto il uino, & ponerle in un'altra di grandezza ſimile, & dapoi empirla di altra buona vua, ma ben peſtata co' piedi: Et come ſarà uenuto chiaro, ſia ſubito inuaſellato, conciosia che ſarà anco perfetto, & ben piccante. Et ſi come, cauato che ſarà il uino dalla prima tina, ſi potrà metterui dentro due carra d'acqua; & poi empierla d'altra vua ben peſtata, non meno ſi potrà far nella ſeconda alla rata dell'vua, che primamente ui ſarà, & laſciarle tutte due bollire fin che'l uino ſarà purgato, ilquale ſi ſchiarirà toſto, & reſterà razente. Et quello che dico d'una tina, che renda quattro carra di uino (eſsendo di più, o di meno) ui ſi ponga ſempre alla rata l'acqua, & la ſeconda vua.

Poi uolendo uoi fare uini meſcolati con acqua (per eſſer più ſani, & più facili per digerire, che gli altri) dico poſto, che hauerete le vue nelle tine, gittarete dentro l'acqua ſecondo la natura loro; che eſſendo buone non ui uorebbe men del quarto, o quinto d'acqua, benche non fa creſcer tanto il uino, quanta è ſtata poſta dentro, conciosia che una parte ſi perde nel bollire, & nell'eſsalare. Et paſſati tre, o quattro giorni lo inuaſellarete, che ſarà chiaro, & gentil da bere. Et quando ui piaceſſe di farne di più picciolo, farete follar co i piedi beniſſimo tutte quelle graſpe, che ui reſtano, & ui ponerete tanta acqua, quanta era la quarta parte dell'vua, che fù poſta in quella tina. Et paſſati tre o quattro giorni inuaſellarete quel uino che ſarà ſano da bere coſi, & per meſcolare co i grādi, che ſarà migliore aſſai dell'acqua cruda. Ma a farlo molto delicato ſi ponga in una tina di vua ben matura, laquale ſia ſtata in terra almeno cinque, o ſei giorni, & laſciatolo dentro un giorno, ſi cauarà perfetto, & ſarà ſano.

Vn'altro bel modo ui uoglio dire, per fare uino, che ſarà di utilità, come ſe fuſſe quattro uolte tanto, & diletteuole, ma biſogna cauarne ogni dì fin che ſarà finito. Sgranarete adunque quella quantità d'vua, che ui piacerà, oſſeruando ſempre, che per ogni diece brente d'vua ben matura poſta in tina, ui ponerete ſopra non men di due brente d'acqua ben bollente, & coprirete ſubito con un copertorio d'aſſi fatto a poſta, accioche coſi calda, faccia meglio il ſuo effetto. Ma facendo queſto uaſello di dui fondi, non occorre porui ſopra coſa alcuna, ma ſolo coprire il buco di cima col cocone; Che ſe cauarete quel uino

dopo

dopo un giorno, ò dui lo trouarete molto diletteuole. Ma farete, che ogni uolta coloro, che ne cauaranno empiano il fiaſco, o altro uaſo d'acqua netta, & la gittino ſopra a quei grani, & che poi cauino il uino. Il quale ſi domanda beuanda de' poueretti, poiche con poca ſpeſa, rende aſſai, & non ſe ne beue ſe non poco per morder la lingua come fa. Oltra vi potrete giunger qualche volta del vino, per conſeruar più il ſapore, & il colore: & ſarà buon'ancora il vino fatto con acqua.

Ancora vogliоui moſtrare vn'altro modo vtile. Che eſſendo cauato il vino della tina, voi leuarete via ſubito i graſpi aſciutti, che ſaranno in cima de gli altri, & farete peſtar dapoi beniſſimo i reſtanti. Onde eſſendo ſtata l'vua brente ſeſſanta, gliene metterete ſopra dieci, o dodeci d'acqua. Et coperta ben quella tina, potrete bere quel vino dopò quattro giorni, che ſarà gentil di ſapore, & ſano anco ſi conſeruarà per più meſi la ſua bontà in quelle graſpe, ſe reſtaranno ben coperte.

Appreſſo vogliоui moſtrar vn'altro vino diletteuole con acqua. Che ponendo voi in vna tina brente ſeſſanta d'vua ben matura, laſciarete là dentro cinque, o ſei giorni ſenza farle coſa alcuna: & dapoi cauarete il uin, che venirà fuori, & poneretelo in vna benaccia, o altro uaſo: peſtando ſubito quell'vua co i piedi, & gittandoui ſopra vinti brente d'acqua, & più, & meno, ſecondo la ſua qualità. Et fatto queſto, ritornarete dentro tutto quel vin cauato, & follarete poi un'altra uolta co i piedi ogni coſa beniſſimo, & dapoi tre, o quattro giorni, inuaſellaretelo tutto, che ſarà molto delicato.

VINC. Hora che queſti ſette modi ſono per fare vini vtili, vorrei ſaper ancor le vie, che tenete nel farli diuerſamente dolci.

GIO. BAT. Innanzi che ui dica queſto, uogliоui moſtrar come potrete far'i vini ſenza fumoſità alcuna, benche ſiano di vua trebbiana, o altra de' campi graſſi, o che ſi adacquaſſero più volte. Dico che giunta l'vua a caſa, eſſendo bianca la farete torchiare ſubito, ponendo quel vino in vna tina, o più toſto in una benaccia, accioche poſſa maggiormente eſſalare, Ma perche farà della ſchiuma aſſai per otto, o dieci giorni, non mancarete a leuarla col meſcolo forato più volte, finche ceſſarà, & poi cauaretelo con tal modo, che non pigliate niente della feccia, che ſarà ſul fondo, & coſi l'inuaſellarete, percioche reſtarà talmente ſenza fumo, come ſe foſſe accompagnato per metà con acqua. Et medeſimamente potrete far queſto con tutte le vue nere, che haueſſero del morbido, ancorche haueſſero bollito ſecondo il ſolito.

Quanto ſia poi al far uini dolci primamente con acqua, uoi ponerete cento peſi de vua buona, & ben matura nella tina, & peſtata bene, la metterete ſopra trenta peſi d'acqua, compartendola in cinque, o ſei mattine con la razza intorno a i graſpi leuati, cauando dapoi il ſeguente giorno tutt'il vino, il qual ſarà chiaro, dolce, & piccante.

Vn'altro modo vogliоui dire, ponerete trenta brẽte d'vua ben matura nella tina, & laſciaretela coſi per tre, o quattro giorni innãzi, che la peſtiate, & peſta beniſſimo, metterete ſopra cinque, o ſei brente d'acqua bollente, coprendo poi ſubito la tina, accioche quell'acqua ſia più potẽte nel far gli effetti ſuoi. Et dopò vintiquattro hore, cauarete quel vino, che ſarà chiaro, & molto dolce.

Ancora vn'altro ſecreto vogliоui dire, benche ſia d'vn poco più fatica de gli altri dolci con acqua. Et queſto è, che ſe ponerete (per eſempio) il Lunedì nel-

la tina trenta brente di vua buona,ben cernita, ben matura, & non rotta; & Martedì sera le metterete sopra almeno dodeci brente d'acqua, & le cauarete la sera del Mercordì seguente, ponendola cosi vinata in vna benaccia, o altro vaso, accioche possa essalare. Poi il Giouedì sera, la ritornarete sopra la detta vua, & vn'altra uolta la cauerete la sera seguente del Venerdì, ritornandola similmente la sera seguente del Sabbato, & cauandola anco la Domenica di sera, la ponerete per questa volta nel medesimo vaso. Et poi vltimamente (pestata ben quell'vua) la mattina del Lunedì seguente, trarrete subito sopra la medesima acqua vinata, lasciandola dentro fino al Mercordì, laquale cauandola tutta hauerete un uin chiaro, & molto delicato.

VINC. Dapoi che io hò inteso, come si fanno questi uini, desidero che mi ragionate ancora de gli altri dolci senz'acqua.

GIO. BAT. Il primo modo è, che voi pigliate (per esempio) dieci brente d'vua buona, tenuta per quindeci, o uinti giorni sopra la paglia, o sopra le assi, & pestatala ben co i piedi nella tina, gittarete sopra dodeci brente di buon uino nuouo, & bẽ chiaro, & passate dieci, o dodeci hore inuasellarete tutto quello, che venirà fuori, ilquale restarà dolce tutto l'anno.

Il secondo modo è, che pigliate quella quantità d'vua, che ui parerà, la quale sia buona, ben matura, & asciutta, & postola non rotta nella tina, non le farete altro per otto; o dieci giorni, accioche calcandosi ben insieme, renda del vin'assai, ilqual inuasellarete tanto quanto uenirà abilmente, & restarà dolce lungo tempo, rompendo dapoi tutta quella parte, che si trouerà nella tina, & dopo tre, o quattro giorni, cauarete quel uino, che sarà anco diletteuole.

Il terzo modo per far uin dolce, pigliarete come sarebbe dieci brente d'vua cropella ben matura, che sia stata almeno per dieci dì sopra la paglia, o assi al Sole: & postala nella tina senza romperla, dopò dui giorni, ponerete sopra cinque, o sei brente di uin nuouo, chiaro, buono, & non carico di colore, & passate vintiquattro hore, cauarette tutto quello, che potrà uenire, & l'inuasellarete. Et fatto questo romperete alquanto la detta vua, & poi gittarete sopra altro tanto vino simil'al primo, il quale inuasellarete dopò vintiquattro hore. Rompendo ancor'vn puoco più la detta vua, & poi metterete sopra altro tanto del medesimo vino, lasciandolo, & cauandolo al modo detto. Poi la quarta, & vltima uolta, pestarete benissimo la medesima vua, & ponerete sopra altro tanto dell'istesso vino, il quale lasciarete dentro, & cauarete secondo ho anco detto. Per tanto, se farete ben queste cose, voi hauerete in quattro uolte vinticinque, o trenta brente di uino molto gentile con vna vena di dolce, & che sarà sano, ilquale potrete inuasellarlo tutto insieme, & separatamente per hauerne di più forti.

Il quarto modo pigliarete otto, o dieci brente secondo, che vi piacerà d'vua buona, ben matura, & la pestarete bene; poi empirete una botticella di quel vino, che uenirà fuori la quale essendo ben cerchiata, & ben chiusa (posta cosi piena nell'acqua talmente ch'ella si bagni tutta appresso a quattro dita della cima) la lasciarete dentro per quindeci, & più giorni ancora secondo, che quel uino sarà potente, & poi condurrette quel uasello cosi pieno nella canena, il quale ui darà un uino bianco (ben che sia d'vue nere) che restarà dolce tutto l'anno, per non hauer potuto bollire.

Il quinto modo pigliarete dell'vua buona ben matura, & bene scelta, & ta-

gliarete uia ad ogni graſpo tutto il piccolo di legno, & tutti i grani guaſti,o nō maturi con le forfette,& coſi mondi,li ponerete di mano in mano ſenza romperli in vna benaccia,che ſia ſopra d'vn carro all'ombra ſotto a vn portico, & la mandarete di ſera allo ſcoperto per riceuer la ruggiada almeno per otto giorni. Et dapoi cauarete tutto quel vino, che venirà abilmente, ilquale reſtarà tutto l'anno dolciſſimo. Facendo torchiare poi tutta quell'vua, che vi darà ancor'vn vino alquanto dolce, & piccante aſſai.

Il ſeſto modo per far vin dolce,& buono, voi ponerete dell'vua buona ſopra le grati, ouer'aſſi nel forno tanto caldo, che la ſi gonfij, & gonfiata la cauarete,mettendouene poi dell'altra ſecondo, che vorrete far del vino aſſai. Et peſtata alquanto; la gittarete ſopra il vino inuaſellato, ilquale eſsendo ſubito ben chiuſo,in capo di quindeci giorni ſarà più, & meno dolce, ſecondo la qualità dell'vua,che vi hauerete poſta. Ma il ſuo proprio è da poner per ogni cinque brente di vino,vna di detta vua ben qualificata.

Il ſettimo modo è poi il migliore per far vin dolce, che duri tutto l'anno in quella perfettione. Et però, voi pigliarete dieci, o più ſacchetti di tela, o più toſto di lana,che habbiano il pelo di dentro, & non più lunghi d'vn braccio l'vno,fatto a modo d'vn ſcartoccio, cioè acuti in fundo, con vn cerchio di legno in cima cucito attorno,accioche ſtiano aperti quaſi vn braccio. Et accōmodata vna ſcala ſopra dui caualetti: alta da terra quattro braccia, ponerete i ſacchetti per gl'interualli talmente, che i cerchi ſi appoggino ſopra quelli ſcalini di legno; ponendoui poi ſotto vna cannaletta di due aſſi larghe un palmo ben commeſſe,laquale ſia lunga quanto è lo ſpatio di quei ſacchetti, & ſtia in cortello alquanto di ſotto, accioche, riceuendo il vino, cada in un maſtello, o altro uaſo di legno poſto in terra. Et accommodata ben'ogni coſa ponerete ne i ſacchetti tanto vino torchiato di freſco, che non habbia bollito: quanto vi potrà ſtare; Ilquale, mentre uenirà torbido, ritornarete dentro fin che vſcirà ben chiaro, & all'hora non li farete altro, fin che quei ſacchetti non ceſſaranno di gittarne fuori,iquali(lauati beniſſimo)ritornareteli anco pieni al ſuo luogo,hauendo però inuaſellato primamente tutto il vino,che ſarà vſcito chiaro. Oſſeruādo queſt'ordine, fin che haurete fatta quella quantità,che haurete diſegnata. Ilqual uino non ſarà coſi opilatiuo, nè mal ſano, come ſono gli altri dolci,che s'inuaſellano torbidi, & che ſi beuono,benche ſiano mal purgati.

L'ottauo modo, voglioui moſtrare,& non più,col quale potrete d'un ſol vino ſatisfar a ciaſcuno, & ſpecialmente quando farete qualche conuitto, come ſe fuſſe di varie ſorti. Et oltra che ſarà piccante,ſarà parimente aſſai, & poco dolce, ſecondo che voi vorrete,& cauato ſempre da una iſteſſa botte: facendo però talmente,che niuno di quei conuitati non ſi accorga di tale artificio. Voi pigliarete adunque tanta quantità di grani di vua buona, ben matura, & non peſti, come ſtarebbono in vna botte, ſecondo il diſegno uoſtro, laquale ſia beniſſimo cerchiata, & empiuta di quei grani fin'a un palmo alla cima, la chiuderette molto bene puntellando poi il cocone con una ſtanga verſo il ſolaro,o volto di quel luogo,accioche i detti grani non bollano ſe non difficilmente. Et come ſentirete,che non bollano,pigliarete un uaſello di dolciſſima vernaccia, & teneretelo appreſſo della botte: Ordinando poi a coloro,che hauran da cauare queſto vin piccante,che per la prima volta lo diano coſi puro. Poi quando li direte, che diano di quel, che è alquanto dolce, che pongano nel fiaſco

 vn poco

vn poco di vernaccia, & dapoi l'empiano di quel uino. Et quando li direte, che portino di quell'altro più dolce, che crescano la vernaccia. Similmente se li direte, che diano del più dolce d'ogni altro portato, che ancora vi mettano più vernaccia.

VINC. Quantunque mi siano piacciuti questi secreti non ho però voluto interromperui, eccetto per questo vltimo; percioche mi pare simile all'vsãza de' perfidi hosti, iquali falsificando una brenta di uino, che hauran solamente in casa, fingeranno di far bere a i forestieri più diuersità di uini.

GIO. BAT. Questo modo è molto diuerso da quel de gli hosti: percioche noi non mescoliamo se non due beuande ottime, & essi pongono solamente vin cotto (ch'è spesso come inchiostro) o mele per addolcire il uino, & aceto per farlo piccante. Cose, per verità, che romperebbono ogni gagliardo stomaco.

Per dar buon sapor a i vini.

VINC. Vorrei saper ancora qualche secreto, per dar buon'odore, o sapore al vino, come più volte ne ho beuuto in Roma, & in altri luoghi.

GIO. BAT. Più cose vi potrei dire nondimeno dirò quelle sole, che più volte mi sono riuscite con satisfattione di molti. Che per dar l'odore di moscatello al uin nuouo inuasellato chiaro, ui pongo de' fiori di sambuco secchi quell'anno all'ombra, in un sacchetto, o pezza di lino, come sarebbe piena la mano per brenta, ben chiusi, accioche i fiori non escano fuori, & che il vino possa riceuer quel sapore di moscolatello; ma li lego talmente con lo spago al cocone, che non passano la metà di quel vino, & poi li leuo come sono passati otto giorni, facendo il simile quando vi pongo le semenze di coriandoli.

Poi per dargli gentil sapore, si pone prima nel uasello, come sarebbe la quarta parte di bosie (come noi diciamo) fatte col pionino sottili di legno secco di nociuola, & metteuesi dapoi il uin nuouo; che benche non fusse chiaro, diuerrà in dui giorni lucido, & molto saporito.

VINC. Per non occorrermi di domandarui altro intorno a i uini, ui prego che mi mostrate, come si debbono formare, & situare le caneue per conseruarli bene.

Come si debbono far le caneue, ò cantine.

GIO. BAT. Essendo possibile, lodo a fabricarle con le finestre verso tramontana; percioche questo uento mai nuoce. anzi gioua loro nel gran caldo. Et si come ogni caneua sia ben sotto terra col uolto sopra, non meno vuole essere oscura fredda, asciutta & con le muraglie grosse. Poi non pur è bene ch'ella sia lontana dal Sole, dalle fornaci dalle stufe, dalle stalle, da i porcili, pollari, & altre cose di fetore, ò di calore; ma ancora da tutti i strepiti, che potessero far tremare i uini. Et per tanto sono da lodare gli Alemani, conciosia che tengono l'Estate ben chiuse le caneue, accioche non vi entri il caldo, nè forte alcuna di aere: il quale non manco lo stimano per nemico del uino, di quel che fanno ogni gran caldo. Et più dico che fanno le cantine senza luce alcuna, eccetto un solo spiracolo picciolo per sborro solamente, siano poi sotto terra, ò di sopra: di maniera che cauano il uino sempre con la lucerna: Vsanza per certo non tanto sicura per conseruare ogni uino, ma per beuerlo fresco nel gran caldo, & nel uerno non freddo: Senza che (mentre il caldo dura) lauano con liscia da ogni lato tutti i vascelli, che hãno uino, ogni giorno una uolta, & più, se il caldo monta, che paiono tanti specchi. Et questo fanno percioche quella humidità rifresca il uino, & fa che non sia offeso dalla poluere, o d'altra cosa

Quello che fãno i Thedeschi alle caneue, & vaselli.

sporca.

sporca. Et però non è merauiglia se i nostri uini patiscono molte fiate de' cattiui odori, & se anco si guastano per tenersi cosi poluerosi, & sporchi i vaselli; conciosia che alle volte ne hò veduti talmente coperti di tordezza di polli, di colombi, & di altri animali, che mai non haurei beuuto di quel vino, benche fusse delicato. Laonde, si come eglino sono da cōmendare, per tenere ben nette le loro caneue, ouer cātine, come se fussero tante camere; cosi siamo da biasimare noi, per tenerle alle volte più lorde, che non sono le stalle.

Le buone proprietà del vino.

VINC. Veramente voi fatte veder la gran negligentia, che noi vsiamo in questa cosi preciosa gioia, conciosia ch'ella è più stimata d'ogni altra da noi mortali.

GIO BAT. Per più ragioni è d'apprezzar grandemente questo benedetto liquore: percioche (come dicono i sapienti) egli ha gran conuenientia con la natura humana; atteso che, *Essendo beuu o con misura, conforta il calor naturale, chiarifica il sangue torbido, apre tutti i meati del corpo, leua ogni oppilatione del fegato & le tenebrose fumosità del cuore generatione di ogni tristezza: dimostrādo la sua gran virtù; non pure nelle membra de i corpi nostri, ma etiandio nell'anima facendola, stare allegra accioche sia maggiormente capace da inuestigar le cose sottili, & difficili. Ma quando per contrario è beuuto senza modo, oltra che abbruscia il sangue accende l'ira, sminuisce le forze indebolisce i nerui, genera la gotta, & altre infirmità: non meno leua la memoria offusca l'intelletto, impedisce la lingua, & finalmente fa perder la vita con l'honore insieme.*

VINC. Stando che queste cose sono troppo vere, vi prego parimente, che mi diciate ciò, che debbo fare a i vini inuasellati, per conseruarli nella lor bontà.

Alcuni ricordi per beneficio del vino.

GIO. BAT. Lodo primamente, che nell'inuasellare i vini nuoui, lasciate tutti quei uaselli co i buchi aperti in cima, & li riempiate d'altro vino ogni giorno, finche hauranno cessato di bollire; chiudendoli dapoi co i coconi, & non mouendoli fin che trasmutarete essi vini a' suoi tempi: sin al San Martino, come alcuni pochi fanno, o al Marzo seguente, quando fioriscono i persichi (benche gli Antichi lodano, quando fiorisce l'vua) & subito ch'è fatta la Luna; percioche, stando sin ch'è scemata (parlando de' vini potenti) si mutarebbono più tosto in ogni altra cosa impossibile, che guastarsi mai: ma ne gli altri è meglio trasmutarli per Luna vecchia, conciosia che essendo potente per mutare i grandi in aceto, non meno sarà potente per conseruare questi altri.

VINC. Credete, che sia cosa necessaria tramutar tutti i vini nuoui?

GIO. BAT. Parlando solo della natura de' nostri, non è dubbio, ch'è bene a tramutarli, & specialmente quei, che sono cauati da vigne grasse per natura, o per essere state adacquate, o letamate; percioche sempre fanno ne i vaselli più feccia de gli altri.

VINC. Non credete anco che d'ogni vino buono non sia migliore quella parte, che si troua nel mezo del vasello, che quell'altra, che sia in cima, o sul fondo?

Quanto è diuerso il vino in vn medesimo vasello.

GIO. BAT. Non solamente è sempre miglior quel vino, ch'è nel mezo d'ogni vasello pieno, ma ancora se si pigliasse questa parte, & non le altre, sarebbe più atta a conseruarsi. Et però dicono bene gli Antichi, che dell'oglio il meglio è quello da alto, del mele, quello ch'è più di sotto, & del vino quello ch'è di mezo.

Poi seguendo il primo parlare, vi ricordo quando vengono i grandissimi tuoni, che subito sborriate tutti i vini, col cauare da ogni botte il borrone, che è più infondo, & anco in quel subito, rificcarlo dentro. Percioche, commouendoli a questo modo, non patiranno per quei terrori, nè per calore, che vi fusse entrato. Tenendo parimente vna spina, o spinello presso al fondo d'ogni vasello a quel tempo, e cauarete quasi ogni giorno vn bicchier di vino, perche se li gioua assai.

VINC. Vorrei, che mi diceste ancora quei secreti, che potete sapere per conseruare i vini d'ogni tempo.

Dieci secreti per cõseruar vini.

GIO. BAT. Il primo modo è, che voi pigliarete tante oncie di allume di rocca ben pestata, & sedacciata in tanti scartoccini, quante brente di vino siete per conciare, & per ciascuna, che inuasellarete, gittaretele dietro la poluere d'vno scartoccino; facendo così di mano in mano, fin che haurete finito. Ma se'l vino fusse debole, o fatto con acqua, ponereteui vn'oncia, e meza per brenta.

Il secondo modo è, che volendone conciar brente dodici, pigliaretene vna del medesimo, & postoui dentro oncie dodeci di allume, lo farete bollire al fuoco, & lo schiumarete di continuo fino che hauerà fatto quattro, o cinque bolli, & come sarà raffreddato, lo gittarete sopra le vndici brente, che haurete prima tramutate. Ma meglio sarebbe se faceste questo innanzi, che vi metteste vino; essendo quel vasello ben'asciutto, facendolo poi andare vn pezzo attorno, & per ogni lato. Et come sarà fredda ogni cosa, empirete il vasello di quel vino, che si mantenirà benissimo per la compositione, che sarà entrata nella feccia secca, & nel legno del vasello. Cosa che non può far male a quei, che beueran quel vino, come si tiene, che fa, quando l'allume è posto crudo.

Il terzo modo è, che nel conciare vn vasello di brente dodici bene asciutto, pigliate vna dell'istesso vino con dodici oncie di sale commune; osseruando poi i medesimi modi come ho detto. Ma meglio farete, se vi ponerete oncie sei di sale, & sei d'allume.

Il quarto modo è, che volendo voi acconciar dodici brente di vino, quando l'haurere tramutato, pigliarete oncie otto di sale, & quattro di solfo pestati separatamente, & gittatoli sopra, chiuderette subito il vasello, accioche non essali da niun luogo. Et dopò quattro giorni, ne potrete bere ad ogni piacer vostro.

Il quinto modo è, che essendo il vasello di dodici brente pieno di vino tramutato, pigliarete otto, o dieci pugni di pietrine di torrente, ben lauate, & posteuile dentro ponerete una scudella di terra vota col fondo in suso sopra il cocone, chiudendolo benissimo attorno con la creta, perche volendo essalare il fumo di quel uino, & non potendo vscire, ritornerà per lo vasello, & conseruarà il detto uino, come se fusse acquauita.

Il sesto modo (poiche ho detto acquauita) è che uolendo voi conciare dodici brente di vino tramutato, vi ponerete dentro tre oncie per brenta d'acquauita di quattro cotte, la quale non tanto lo conseruarà, ma ancora gli accrescerà il sapore.

Il settimo modo è, ch'essendo il uino debole, pigliaretene vna di quel medesimo, & lo ponerete al fuoco con dodici oncie di sale: & bollito, e bene schiumato che l'haurete, lo ponerete così bollente nel vasello asciutto ben chiaro,

& ben

& ben coconato, & poi lo farete per vn pezzo andar per ogni luogo. Et come sarà raffreddato, & empiuto quel vasello vi metterete tre oncie di acquauita di quattro cotte. Et questa ricetta, oltra che è potente per conseruare ogni uino, è anco sana, & di buon sapore.

L'ottauo modo è, che se vorrete acconciar sei brente di uino tramutato pigliarete due libre d'argento viuo in vn'ampolletta di vetro, che sia ben chiusa con cera rossa, o uerde, & metteretene ancora intorno al collo, come sarebbe un dito, e poi fareteui un capello di carta pecorina, laquale si attacchi a quella cera, con legarla bene attorno con lo spago accioche non vi entri il vino, dapoi la mandarete a mezo del vasello, & la legarete al buco del cocone, accioche non cadesse al fondo. Auuertendo, che secondo che il vasello si anderà uotando, calarete anco di mano in mano l'ampoletta, facendola stare quasi sempre a mezo del uino, che vi si troua. Et se vorrete conseruarne maggior quantità, ve ne ponerete ancor sempre quattr'oncie per brenta. Nè bisogna restare per dire, che'l costi un mocenico la libra, percioche è sempre buono, & di quell'istesso peso. Basta, che non offende il uino, & lo conserua benissimo per la sua gran frigidità.

Il nono modo è, che quando tramutarete i uini, ui metterete sopra almeno quattr'oncie di oglio commune per brenta, il quale starà in cima, come se fusse vn panno, che lo coprisse, & non lascierà entrarui l'aere, nè altra cosa nociua: & non lo cauarete fin che'l uino non sarà ridutto in poco, ponendo l'uno, & l'altro in uaso, & poi cimarete fuori l'oglio con una caccia, o altra cosa sottile, & lo ponerete nello boccale di vetro, perche rimanerà in quei colli lunghi, & il uino in fondo. Onde uotandolo di mano in mano, lo raccoglierete tutto, & sarà buono per gli altri anni. Et se il uino fusse debole, non ui ponerete meno di sei oncie per brenta. Auuertendo però, che se i uaselli fussero più larghi, ò più bassi dell'ordinario, tanto più somma d'oglio vi vorrebbe, atteso che il uino sarebbe anco più largo in cima, che nõ sarebbe quando i uaselli fussero alti, & stretti. Che l'oglio sia potente per conseruare ogni uino, si vede, che non solamente gli Speciali conseruano ogni sorte di sugo cõ questo liquore, ma etiandio il uin granato ch'è tanto debole.

Il decimo, & vltimo modo è, che pigliarete il solfo ben distrutto con fuoco lento, oncie trenta, garofani oncie una, incenso un'altro, & meleghetta due: poi un quarto d'oncia di cinamomo, un'altro di pepe lungo, & un'altro di gẽgero bianco, con cinque nocie moscate. Et pestate ben queste cose insieme, le mescolarete con quel solfo, & le ponerete in una pignata al fuoco lento, sinche saranno dileguate, & incorporate insieme; pigliando poi delle bugie di legno fatte col pionino sottli, & larghe due dita, le farete in anelli in tondezza a modo d'vn marcello d'argento; iquali inuoltarete con moia di ferro ad vno ad vno nella compositione, & tinti benissimo, li ponerete da parte di mano in mano, sin che l haranno riceuuta tutta. Onde essendo il vasello di dodici brẽte, pigliarete sei di quelli anelli, & gli infilzarete con una catena da cani, o filo di rame, & poi mandarete ogni cosa in quel vasello ben netto, e ben'asciutto, ma che non tocchi il fondo, tenendo l'altro capo in mano, accioche non cadesse dentro tutta, & dapoi li darette il fuoco con vn candelino, ò con altra cosa chiudendo subito il buco di cima con vno straccio talmente, che'l fumo non essali per modo alcuno: & dopo vn miserere leuarete la catena, chiudendo pari-

do parimente subito quel buco al modo detto, finche ponerete la cana della lora dentro, intorniata però di tela, o di stoppa con tal modo, ch'entri ben serrata: gettandoui poi il vino co i sedelli, o secchie l'vno dietro all'altro, talche la lora stia sempre più di meza; accioche non essali niente quel vasello. Et leuata le detta lora, chiuderete subito il cocone. Onde passati tre giorni, potrete beuer di quel vino benche sentite per otto, o dieci giorni alquanto di quella compositione. Ma chi lo conciasse quando s'inuasella chiaro da mosto, restarebbe senza odor'alcuno Et questa ricetta è potente per conseruar ogni vino, ancorche fosse mezo acqua. Nè bisogna temere, che'l solfo offenda nel beuerlo, poiche per natura è sano, ma solamente scarica il calore. Et vi si aggiungono quell'altre cose, per sminuire al solfo quel tufo, c'ha del proprio suo odore.* Ma credo che sia meglio l'opinione del nostro M. Gio. Bat. Nazerio, ilquale piglia il solfo non dileguato, ma pestato co i detti aromatici, & dapoi mescolati con l'acquauita a modo di salsa imbratta le dette bugie, & procede nel resto al modo detto. Et di qui gli aromatici rendono perfetto odore, & non preuale il solfo col suo.*

VINC. Come ricuperate voi i vini guasti?

GIO. BAT. Voi sapete, che da ogni tempo dell'anno vi sono diuerse qualità di vini difettati: cioè alcuni, che sono marci, altri guasti, & altri solamente stremiti, che hanno dell'amaro, o che mordono alquanto la lingua. Onde quanto a i marci dico, che se sono molto deboli, nõ vi si faccia altro, che trarli via, accioche non marciscano i vaselli; ma se sono potenti di fumo, o che habbiano corpo, si vendino a quei dell'acquauita, o più tosto si facciano in aceto, perche se ne cauarà maggior precio. Et però quando hauerete fatto torchiare quantità di graspe, che non habbiano hauuto acqua, le tornarete per metà in due tine, & nel trarle dentro, le separarete di modo, ch'elle restino bẽ sospese. Et scaldate insieme per quattro giorni ponerete in una di quelle tine tanto vino guasto quanto vi starà senza passar di sopra le graspe. Et come vi sarà stato vintiquattro hore, lo cauarete tutto, & lo riponerete sopra le altre dell'altra tina: lasciandolo medesimamente cosi per vintiquattro hore, ritornando ancora vn'altra uolta nella prima tina per lo detto tempo. Facendo similmenre ogni vintiquattro hore: fin ch'egli sarà diuenuto ben bianco, & acetito. Et benche non fosse molto forte, non restarete d'inuasellarlo; percioche in poco tempo si farà perfetto. Ma se vorrete dell'altro aceto di simili vini, continuarete a metteruene sopra a quelle graspe nere, o bianche ogni giorno al modo detto, che sempre vi riuscirà bianco, & forte. Et volendo pur seguitare a farne dell'altro cõ le medesime graspe, ui gettarete ogni pochi giorni dell'aceto ben forte in cambio del uino, & lo lasciarete dentro l'istesso tempo, accioche si rinforzino, per acetir maggiormente quel vino, che si ponerà dapoi dentro. Vero è che per la prima volta egli scemarà la terza, o quarta parte: ma come saranno imbeuerate le dette graspe, ogni altro vino, che metterete sopra, non semarà niente. Et quando vi piacesse di torchiarle, ne riscattarete anco una buona parte.

A ridurre i vini guasti in aceto biãco.

Si può fare ancora aceto di vin guasto da ogni tempo, ma cala poco meno della metà. Ponerete adunque quel vino al fuoco, & lo farete bollir fin che farà schiuma, la quale leuarete di mano in mano, & dapoi menare per ogni brẽta un oncia di pepe pesto, & una libra di sale, & tratto ancora un'altro bol-

Altro modo ꝑ far aceto d'ogni tẽpo

lo, po-

lo, poneretelo in vasello, che stia al Sole, & venirà forte in poco tempo. *di vino guasto.*

VINC. Ancora, come si può fare ogni aceto ben forte?

GIO. BAT. Essendo brente dodici, ne farete bollire vna al fuoco, & cosi ben bollente, la gittarete sopra le altre vndici, crescendo, & minuendo alla rata, secondo che saranno le brente di quell'aceto non forte, & venirà perfetto. Et lo farete anco ben forte con vna lama lunga di aciale affogata benissimo, & la cacciarete dentro più volte, ma sempre rifocata, secondo che saranno le brente di quell'aceto non forte, & venirà perfetto. *A far uenire ben forte l'aceto.*

VINC. Hauete voi secreto alcuno per ridurre i vini guasti, che si possino bere senza gittarli via, ò darli per poco precio, ò per niente?

GIO. BAT. Parlando di simili vini, & non de' marci, dirò come si possono ridur a tale stato, che si potran bere, finche saran finiti, ma non già conseruarli lungo tempo. E però cauato, che hauerete quel vino nuouo buono, che venirà dalla tina con impeto, gittaretele dentro il guasto, ma di minor quantità del cauato, accioche quelle graspe siano più potenti a farlo bollir'insieme con quell'altro, che ui sarà restato, le quali siano subito ben pestate, non facendole altro fin che si abbasseranno, & all'hora sarà da inuasellare, poiche credo, che egli sarà chiaro, & purgato d'ogni amarezza. Et se pure ne haueste ancora in parte, lo ritornarete, per due, o tre giorni sopra d'vn'altra tina simile; che non hauesse più vino della prima. Et questo lo cauarete poi, che resterà ben purgato d'ogni malitia. *A ridurre il vin guasto in uin buono.*

Vn'altro modo uoglioui mostrare ancora per un simil vino, cioè pigliarete due pesi della prima vua ben matura per brenta, & poneretela bene sgranata in vna caldaia al fuoco con tanto vin buono, che si possa bagnare tutta, & faretela bollir fin che i grani siano ben crepati, & cosi ben bollenti gli trarrete sopra a quel vino, tramutato però in altro vasello buono, & tanto grande, che quelli col vino bollito vi stiano. Ma se lo vorrete ancor migliore, gittaretelo in un'altra tina, che sia poco più di meza d'vua ben matura, laquale sia stata dentro non rotta almeno per tre giorni innanzi, che vi si ponga il detto uino, & come vi sarà stato dentro due, lo cauarete delicato, & lo beuerete mentre, che'l tempo sarà freddo, accioche non facesse qualche mutatione.

VINC. Vi piace di dirmi ancora qualche rimedio per aiutare quel vino, che ha solamente dell'Agosto, accioche non vadi di mal in peggio.

GIO. BAT. Tramutato che hauerete prima simil vino in vn vasello buono pigliarete tanti buoni aranci non dolci quante saranno le brente: & fattoli in quattro quarti l'vno, gli infilzarete con lo spago, & gli attaccarete al capo di sotto vna pietrella tanto graue, che ella faccia stare gli aranci dalla cima fin'appresso il fondo: legando talmente quello spago, che quella filza non tocchi il fondo. Et dopò cinque, ò sei giorni potrete bere sicuramente quel vino, che sarà buono come di prima. Ma non vi lasciarete dentro tai aranci più di dieci giorni, accioche non lo danneggiassero, ma lo venderette, o beuerette fin che sarà finito. *A sanare il uino quãdo comincia patire.*

VINC. Vi prego parimente, che mi mostrate qualche rimedio per cauar la muffa, & ogn'altro mal'odore a tutti i vaselli.

GIO. BAT. Volendo uoi purgare una botte di dodeci brente, pigliaretene vna di liscia molto forte, con libre dodici di feccia di vino ben secca. E se fusse di più tenuta, pigliaretene più somma alla rata. Et posto ogni cosa in vna cal- *Sei modi per cauare la muf*

fanì va-selli. vna caldaia al fuoco, come sarà bollente, la gittarete nel vasello ben' asciuto, chiudendolo talmente subito, che'l non possa essalare, & poi facendo andare per vn pezzo in ogni luogo. Ma se per caso non fusse ben liberato, farete un'altra uolta il simile, & ne restarà netto cauando però tal compositione innanzi, che finisca di raffreddare, perche stando dentro cosi fredda, & il uasello non tutto pieno, subito ritornarebbe la muffa nella parte vacua.

Il seccondo modo, che cauato il fondo al vasello, che uorrete sanare, & empiutolo più di mezo di paglia asciutta, lo farete stare in piedi, & darui il fuoco, ponerete subito il fondo sopra, ma non lo coprirete tutto accioche non s'estinguesce tal fuoco. Gittando però quel fondo a poco a poco, per arder bene ogni parte infetta, & poi nettando tutto il vasello d'ogni cosa brusciata con vna rasparola di ferro, & lauandolo benissimo, & fregandolo con vna scopa; Et dapoi messo il fondo bene al suo luogo, pigliarete come sarebbe vn secchio di vino, ò più tosto d'aceto forte, & più, & meno, secondo ch'è grande, ò picciolo quel vasello; & cosi ben bollente, lo gittarete dentro, & chiusi benissimo i buchi, lo farete andar più volte per ogni lato. Et se per caso non fusse ben purgato di quel mal'odore, o del brusciato, farete quel medesimo vn'altra uolta, & più ancora per fino, che resti ben nero.

Il terzo modo è, ch empiuto d'acqua cruda quel vasello, che vorrete conciare, lasciaretela dentro per dui giorni: & leuatoli il fondo, rasparete per ogni luogo talmente quella feccia, che il legno si vegga ben netto. Facendoli poi vna incenerata bollentissima, & fregandolo molto con vna scopa tutto: & lauatolo bene, voltaretelo senza fondo con la bocca al Sole, che per tre, ò quattro giorni vi batta dentro, & poi l'empirete di graspe torchiate di fresco, & coprirete con l'istesso fondo. Et votatolo dapoi quattro giorni, & acconciatoui il fondo, mettereteui dentro dell aceto ben bollente, & faretelo andar per ogni lato: & poi cauatolo dopò vn dì l'impirete di vino, che al sicuro restarà senza diffetto alcuno.

Il quarto modo è facile da fare. Pigliarete tante libre d'allume di rocca, quãte son le brẽte, che tiene il vasello, & faretele bollire in vna caldaia piena d'acqua. Et cosi bollente, la trarrete dentro: & chiusala bene faretela andar per ogni lato fin che sarà raffreddato, ma cauaretela subito, accioche non riceuesse il vasello non ben pieno vn'altra volta l'istessa muffa. Ma se non fusse ben purgato con questa bollentata, faretene vn'altra: & vn'altra finche resti ben netto d'ogni mal'odore: Laquale acqua sarà anco buona per fare il simile ad ogni altro vasello. Vero è, che per minore spesa pottete torre dell'acqua de' tentori, quando hanno alluminato i panni (poiche la gettano via) & farà quel medesimo effetto, che fa la detta, che costa quattro, ò cinque marchetti la libra.

A cauar la muffa al vino, & non al vasello. Non posso mancare, che non vi dica ancora vn modo per cauar la muffa al vino, & non al vasello. Adunque pigliarete tanti aranzi buoni non dolci, quãte brente sono del vino muffato. Et datili quattro tagli per pomo poco più della scorza, gli infilzarete con lo spago, & ponerete vna pietrella in capo della filza, accioche vada presso al fondo; attaccandola talmente al cocone, che non tocchi il fondo, & lasciando quegli aranci nel vino non più di dieci giorni, & poi lo beuerete senza difetto.

VINC. Dapoi che di tante cose mi siete stato cortese, vi prego, che mi diciate ancora come si può rischiarare vn vino, che sia torbido.

GIO. BAT. Questa cosa è facile, poiche con tanti oui, quante sono le brente di quel vino, rischiararete in vn giorno, ò due: ma bisogna, che siano co i gusci ben battuti col cucchiaro, ò altra cosa innanzi, che li gettiate nel vascello; hauendo però leuato primamente quella pellicina, che è di dentro del guscio; perche marcendosi, danneggiarebbe facilmente il vino; Ma se egli è molto torbido, non tanto lo leuarete fuori del vascello: & lo ponerete in vn'altro ben netto, ma vi aggiungerete vn quarto, ò terzo d'oui di più, & vna oncia di sale per brenta; & anco vn limone, ouero arancio, fessi con vna, ò dui mani di ghiara ben lauata pure per brenta di vino, & poi mescolarete con vn bastone benissimo tutte queste cose; che passati quattro giorni lo trouarete ben chiaro. *A rischiarar vn vino torbido.*

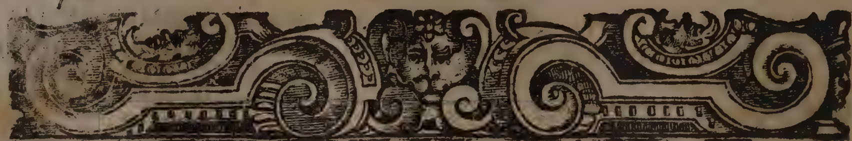
VINC. Vi ringratio parimente di questa cosa, & leuiamoci a vostro piacere: con patto però, che dimane non manchiate a ragionarmi di quelle altre cose, che desidero d'intendere.

GIO. BAT. Non mancate pur voi a venir allhora solita, che ancora io non mancarò a manifestarui ciò che saprò, secondo il solito.

Il fine della Quarta Giornata.



La



LA QVINTA GIORNATA
DELL'AGRICOLTVRA,
DI M. AGOSTINO GALLO.

Come si può fare vn bel Giardino.



SSENDO ritornato M. Vincenzo il quinto giorno nell'hora solita dall'Auogadro, & ritrouatolo nella saletta della peschiera sotto alla colombara di mezo, doue non solo si compiaceua nel mirare per le finestre, che vi erano da ogni lato, il gran pergolato, il giardino, l'horto, & i campi suoi, che sono da Oriente: ma ancor vna infinità di pesci, che vagano, & guizzano tuttauia per l'acqua, onde salutatolo, & poi marauigliatosi grandemente di così bella prospettiua, entrò a i parlamenti soliti dicendo.

Considerando io, che fra le cose, che nell'Agricoltura dilettano all'huomo, vna delle maggiori che vi sia, sono gli arbori fruttiferi, percioche non solamẽte le frondi loro rendono dalle amene ombre soaue freschezza, i fiori diuersi molta allegria, & i frutti mirabili non poca delicatezza, ma etiandio quelli sono i propri alberghi d'infiniti vccelletti, i quali col lor dolcissimo gorgheggiare, ci fanno tante marauigliose musiche, che più non si può desiderare. Laonde essendo cosa honoratissima, & degna d'ogni spirito gentile, & d'ogni Principe, dilettarsi di bei giardini, desidero che voi M. Giouan Battista mi mostriate con quai modi se ne possa far'vno de' più accommodati, che trouar si possa secondo i nostri riti.

Come debbe essere il sito di vn giardino.

GIO. BAT. Non vi prometto già di dire tutte le conditioni, che ui vorrebbono, ma ui mostrarò almeno quelle, che io stimo più necessarie, & che per l'ordinario si vsano tra noi. Et però chi vuol far un giardino, debbe primamente considerare, che'l sito non sia paludoso, gessoso, ledoso, nè cretoso, o non sia ben soliuo, percioche gli arbori non riuscirebbono se non malamente.

Poi essendo possibile, lo ponga appresso al casamento: sì per la commodità di goderlo maggiormente, come anco perche non sarà così danneggiato, quãto se fusse lontano. Ponendolo etiandio più tosto a Tramontana, che a Mezodì, accioche si possa goder benissimo dalle finestre la sua vaghezza, come similmente giace quel così bello del nostro Gallo. Egli è ben vero, che quando fusse ancor'a Mezodì, sarebbe più soliuo, ma nõ di così bella prospettiua, mentre che

tre che si giace in casa, non ostante che sarebbe danneggiato dalla poluere, & bulla ch'escono dall'ara (quando è vicina) nel batter le biade, cosa per certo, nociua a gli arbori, che assai uolte s'inrognano talmente, che periscono.

Del servari giardini. Appresso lodo a farli vna fossa di tal larghezza, & altezza, che non tanto vi possa star sempre dell'acqua assai; ma anco che non vi possano entrare i ladri, nè glianimali, laquale si potrà fare ancora in vna peschiera. Allaquale sia alleuata una folta siepe di spini bianchi di tre, o di quattro fila: Che vsandoci diligentia, diuerrà di maggior vaghezza, che se fusse muro.

VINC. Ben che le siepi stiano bene, nondimeno lodo più i muri: perciochè sono più forti. & si fabricano in poco tempo; oltra che essendo politi, ò dipinti fan medesimamente bel uedere.

Quel che debbe produrre il fondo di vn giardino. GIO. BAT. Dapoi ordinato il sito, si debbe considerare quello, che più conuiene a quel terreno per cauarne maggior entrata. Percioche, essendo più atto a produr dell'herba, che delle biade lodo a pratarlo; sì perche renderà più utilità, & maggior uaghezza, & sì ancho perche non sarà così danneggiato, come l'altre cose da' frutti che cadono, e che si raccolgono.

VINC. Et io direi, che arandolo ogni anno, gli arbori fruttarebbono meglio per la cotura, che ui farebbe.

GIO. BAT. Ancora che vi sia prato, non osta però, che non si possano zappar quegli arbori due, & tre volte l'anno come conuiene.

VINC. Vn'altra oppositione mi nasce, che adacquando il prato, si nuoce a simili arbori, & non adacquandolo, si può sperare solamente poco fieno, & specialmente nelle secchezze.

Altri ricordi per beneficio de' giardini. GIO. BAT. Nè per questo mi rinouo: percioche adacquando il prato, se non quando patisce gran secchezza, & non lasciandoui adosso l'acque, se non quanto è bisogno, son certo che quelli non patiranno, anzi ne sentiranno giouamento, & particolarmente nell'ingrossare & maturare i frutti. Vero è, che quando ui si facesse correr l'acqua, come si fa a gli altri prati per ingrassarli, simili arbori patirebbono assai. Ma in luogo di questo sia, letamato ogni anno quel prato con letame ben minuto, ò composto con la poluere: perche (come vi dissi) produrrà più herba, che non farà ogni altra sorte: Senza, che, quanto più gli arbori saranno grandi, tanto più ui gioueranno per lo cader delle foglie, & frutti marci. Et ancora i frutti, che vengono doue non si adacqua, sono più saporiti, & durano più tempo de gli altri, che si adacquano. Egli è ben vero che alcune uolte, per la gran secchezza, rimangono manco grossi.

Modi per piantare i giardini. VINC. Che uia ui vuole nel piantar tali arbori, e che misura si debbe tener nel poner i fili lontani l'vn da l'altro, e vn'arbore appresso all'altro.

GIO. BAT. A piantare vn giardino, si debbe primamente considerare, la natura di quel terreno: percioche essendo dolce, grasso, & acquatore bisogna metter ogni filo lontano dall'altro, non meno di braccia trentasei; & ne i medesimi fili piantarui vn'arbore appresso all'altro non più di braccia diciotto, & massimamente quando sono la maggior parte buoni, perche producono più quantità di rami, & più grandi, che non fanno i peri, le ciregie, & altri frutti simili. Et chi li pianterà più spessi, quando saranno grandi, non solamēte occuparanno se medesimi; ma adombreranno talmente il fondo, che se ne caucerà poco, ò niente. Percioche non tanto fa bel vedere vn'arbore carico di frutti, quanto a mirarlo grande, & con bella, e larga capigliata.

VINC.

VINC. Per qual cagione adunque hauete voi piantato cosi spesso questo giardino, essendo il fondo cosi morbido, come ce'l mostra questa bellissima herba.

GIO. BAT. L'esser cosi florido questo prato, non prouiene perche il fondo sia grasso, anzi ch'è magro, & molto ghiaroso; ma procede dalla quantità del letame, che vi dò ogni anno, mescolato con la poluere, la quale lo spinge à produrre assai più di quel, che può per natura. Onde conoscendo io questo, posi i fili lontani l'vn dall'altro vintiquattro braccia, & gli arbori non più di noue.

VINC. Perche hauete voi piantato tanti peri, & cosi pochi pomi?

Perche si piantan più tosto peri, che pomi, & che contrario.

GIO. BAT. Sapendo io, che i peri sono più fragili, più dolci, & di maggior licore de i pomi, & che gradiscono il terren sabbioso, ghiaroso, ò che sia asciutto, ò arido: però piantai più peri, che pomi, auuenga che anco questi siano la più parte rostaiuoli, che vengono non più grandi de i peri. Et medesimamente il Magnifico M. Giuliano Callino fece ben'a piantar'il suo gran giardino (come hauete veduto) di tanta copia di pomi, & pochi peri percioche come buon'Agricoltore, ch'egli era, conobbe che i pomi sono per natura sodi, & che vengono belli, & grandi nel terreno grasso, molle, & humido com'è il suo: Però non tanto fu prudente nel poner i fili lontani braccia trentasei, & gli arbori sedeci; con ponerui tramezo marene, ciregie, persichi, & altri simili, come hò fatto io, ma li piantò nel giardinetto appartato senza metterui alcun pero ò pomo.

VINC. Hauete voi per più delicato vn buon pero, che vn buon pomo.

Che peri sono più delicati de pomi, & di più pretio.

GIO. BAT. Non si può negare, che i peri communemente non siano migliori al gusto, & che i buoni non si vendano più pretio de' pomi. E vero, che non sono cosi sani, ma sono più commodi nel mangiarli a i suoi tempi crudi, & per far buone composte, & buone torte.

VINC. Essendo vero questo, per quale cagione non si piantano più peri, che pomi, & non più pomi che peri, come si fa?

GIO. BAT. Non solamente sono da biasimar coloro, che hauendo sito proportionato a peri, piantano più tosto de pomi, ma più quelli altri ancora, che piantano peri, & pomi tristi, potendone piantar de' buoni.

VINC. Forse che non si piantano, nè s'inestano più peri, che pomi; perche non si conseruano tanto tempo, come fanno i pomi.

GIO. BAT. Non manco tempo durano i peri, per comparir'a mezzo Maggio i piccioli moscatelli, & poi i delicati caualieri, ghiacciuoli, cicognini, & altre più sorti di mese in mese fin'al S. Martino. Nè pensate che quei cicognini siano i lunghi di collo, & rossi, e gialli, i quali sono di poco valore; ma dico quegli altri che hanno il colore, & licore simili a i ghiacciuoli, & l'odore de' moscatelli. Et oltra che la maggior parte di quei, che si raccogliono all'autunno con le circonstantie debite, che durano fin'alla Pasqua, & più ancora; per essere cosi pretiosi, si vendono a peso con maggior vtilità de' pomi, che si vendono a misura.

Ancora, qual'è quell'arbore fruttifero, che sia cosi bello, cosi dritto, & cosi alto com'è questo del pero? Il quale non pure non occupa tanto con l'ombra, quanto fanno i pomi, ma fa ancora quasi ogni anno i suoi frutti, & quelli solamente vn'anno, & l'altro nò.

VINC. Benche i pomi fruttino come dite, tuttauia ne producono tanti in quel-

quell'anno, che son'il doppio de' peri: I quali oltra che son più difficili nel crescere, & più duri nel tener le calme de i pomi, sono anco più rosi da i vermi, di tutti gli arbori fruttiferi.

GIO. BAT. Lasciando da canto le oppositioni, che si potrebbono dedur per l'una, & l'altra parte, è bene che parliamo del piantar gli arbori come mi hauete domandato. Onde cominciando dico, che si faccino le fosse almeno dui ò tre mesi innanzi del piantare; percioche quel terreno si disponerà talmente, che giouerà assai alle radici; facendole più, & meno alte, & larghe, quanto importa la qualità del terreno & grandezza de gli arbori. Vero è, che non vogliono esser meno di due braccia in ogni lato a i piccioli, & a i grandi tre, infin'a quattro, ponendo il miglior terreno da vn lato, & quello non così buono dall'altro, per gittare prima nel piantare, il buono attorno alle radici, & il resto di mano in mano dietro. Piantando poi ogni arbore sotto terra più, & meno secondo la sua bontà, & accommodando le radici talmente con le mani, che niuna rimagna sopra all'altra, & coprendo però prima il fondo di pietre non più grosse d'vn pan commune, accioche (come dissi l'altri'hieri) faccino quei medesimi effetti alle radici, che fanno a quelle delle viti. Non piantando mai quando fa gran freddo, o gran caldo, o gran vento, o che pioue; ma solamente quando è dolce tempo, o che sia più tosto nuuolo, che ardente, Sole, & anco Luna crescente. E quando si piantano per ripiantare, si facci vn segno nella verga, come giaceuano, accioche si ponga quella parte ch'era in Oriente ancor in Oriente; perche le altre parti staranno come di prima. Cauandoli non meno dopò vespro, & per Luna nuoua, & con più radici che si può, & essendone dispezzate, o guaste, si tagliano via. Et quando si portano di lontano, subito che sono cauati, si ponga vn panno attorno alle radici con la terra, per conseruarle dal uento, & dal Sole, perche prenderanno più facilmente: Calcando nel piantare detti arbori di mano in mano la terra, secondo che si gitta addosso alle radici con vn palo di legno ben vgual'in fondo, accioche quegli arbori stiano più saldi contra i venti. *Trattati per piantargli arbori fruttiferi.*

VINC. Qual tempo lodate voi nel piantar gli arbori, innanzi il verno, ò alla primauera?

GIO. BAT. Essendo fatte le bucche di Luglio, o d'Agosto, mi piace più il piantarli d'Ottobre di Nouembre, che di Gennaio, o di Febraio: percioche, piantando in quei mesi la terra si commoda talmente attorno alle radici de gli Arbori, che all'hora sono come morti, che poi nel primo germogliare, li giouano assai più, che se fussero stati piantati nella primauera. E vero che se i rami sono troncati, o che le radici sono molto rotte, o molto tagliate, lodo a piãtarli di Febraio, ma che le buche siano fatte innanzi Natale.

VINC. Che è meglio a piantar'i peri, o pomi seluatichi, o quei d'armella per incalmarli poi? *Che gli arbori d'armella sono migliori per incalmare che i seluatichi.*

GIO. BAT. Quantunque tra noi si piantino gli arbori saluatichi nondimeno lodo più quei d'armella, percioche, incalmando vn saluatico, & vn domestico questo produrrà frutti più grossi, & più saporiti, & di maggior licore, che non farà quell'altro. Come per esperienza si vede quando è stato incalmato vn seluatico, & che comincia a far i frutti, che incalmato vn'altra uolta quegli istessi rami con calme del medesimo arbore, li produrrà migliori, & più grossi di prima. Et però non è marauiglia se la Germania, la Fiandra, &

F altre

altre Prouincie, non piantano mai altri arbori, che questi d'armella.

V I N C. E da creder ciò, che dite, percioche questi arbori sono più pieni d'humor dolce de gl'altri, e crescono con più facilità in grossezza, e in altezza: ma è pericolo che non durino si lungo tempo come fanno i seluatici.

G I O. B A T. Si come i giardini dourebbono (al parer mio) attender più all'vtilità, & alla honoreuolezza, che alla perpetuità, cosi mirando alle buone qualità de gli arbori d'armella, non dourebbono restare a piantarli per dire, che dureranno i ducento, & più anni, come fanno i seluatichi. Basta che viueranno non pur l'età del piantatore, & de figliuoli; ma ancora de i nepoti, & di più assai.

I beneficij che vogliono gli arbori fruttiferi.

V I N C. Vi prego che mi diate qualche regola per giouare a simili arbori, & specialmente per tenerli morbidi, & ben'ordinati.

G I O. B A T. Parimente siano zappati almen due uolte l'anno, & particolarmente i peri, & pomi, per esser anco i più pretiosi de gli altri. Et essendo in terreno magro, si dia loro all'Autunno del letame minuto sopra le radici, ma mescolato col medesimo terreno, & lontano dalla verga almeno vn palmo. Vero è, che per minore spesa, è meglio a darli vna palata di poluere per arbore, raccolta per le vie nel gran caldo.

Poi se li tagliano al Febraio i rami superflui per Luna scemante, & massimamente quelli, che si riuolgono all'ingiù, & che si incrociano nel mezo dell'arbore; leuandone quel più, & meno secondo, che sono morbidi. Basta che quanto più sarann'ordinati con ragione, tanto più abbonderanno di frutti migliori, & viueranno più lungo tempo. Acconciandoli però quando non fa freddo, nè gran vento, o pioggia, & sempre con ferri ben tagienti, tagliando i rami grossi inpendente, & vicini al troncone, accioche l'acqua piouana non vi si fermi, e la scorza possa nel crescere coprire il taglio. Auuertendo però sempre a non farsi alcuna di queste cose quando fioriscono, percioche facilmente si potrebbono seccare, come più volte ho veduto.

Similmente a quel tempo si leuino le foglie secche, che hanno dentro gli oui delle gattole, o d'altri animaletti, che consumano le buone foglie co i frutti insieme: Senza che alle volte fan seccar gli arbori, & particolarmente i peri, & pomi, per esser sottoposti a questa maledittione più de gli altri; purgando ancora i tronchi d'ogni piaga fatta da i vermi, & dalle formiche, che più volte si fanno seccare. Non mancando quando l'arbore non cresse in grossezza a tagliar per lungo la scorza di tutta la verga in quattro, ò cinque luoghi, secondo che più, & meno è grossa, perche egli crescerà in poco tempo con marauiglia.* Ricordandomi anco per cosa importante, che quando gli arbori son carichi di frutti più dell'ordinario (come alle volte son più delle foglie) li scaricate della terza parte, ò della metà percioche non solo quelli, che restaranno ueniranno belli, ma anco quegli arbori produranno più l'anno seguente, che non farebbono lasciandoli cosi caricati.

V I N C. Si come mi sono cari questi ricordi, vorrei anco, che mi ragionaste dell'incalmare simili arbori, & quai modi sono migliori.

Dell'incalmare gl'arbori fruttiferi.

G I O. B A T. Ben che s'incalmi per più vie, nondimeno quelle del fessolo è più commune tra noi, & più sicura di tutte l'altre, quando massimamente è fatta alla primauera, come gli arbori cominciano a sudare ne i tronchi, ne i rami, & sotto terra, incalmando ne i siti freddi di Marzo ò d'Aprile, & ne i caldi sola-

di solamente di Febraio,& sempre innanzi che le calme gettino fuori. Et questo è il vero modo che si debbe tenere; percioche, si come il caldo apre, sueglia, & spinge ogni arbore a produr le foglie, & i fiori, cosi il freddo serra, addormẽta, & ritiene ogni suo vigore. Et s'incalmi più tosto dopò vespro, che la mattina; & si auuicini più alle radici, che a i rami; perche quanto più le calme sono poste a basso tanto maggior vigore riceuono dalla terra. Et quanto all'incalmar per Luna nuoua, o vecchia, i più incalmano quando cresce per le calme, che prendono, & crescono più facilmente. E ben vero, che incalmando quando scema, & massimamente dopò il tondo fin'a i vintiquattro dì le calme producono più frutto: Nondimeno commendo coloro, che sempre incalmano per Luna nuoua ne i terreni magri, & ne i grassi quando è vecchia.

VINC. Quanto più sono da lodar quei che incalmano ne i mesi che dite, tanto più sono da biasimar gli altri, che cacciando figure, incalmano gli arbori di Natale al fuoco, per piantarli in quello cosi gran freddo. Onde non è merauiglia se rimangono tanto tempo cosi meschini, o se in pochi giorni mancano. Solo vorrei saper quali calme, & da qual lato dell'arbore si debbono pigliare.

GIO. BAT. Lodo che si piglino di quelle che sono da Oriente nell'arbore, & che siano proportionate di bellezza, & di grossezza, e ch'habbiano gli occhi vigorosi, & spessi, & s'incalmino più frasche che si può. Et venendo di lontano, siano portate con vn poco di terra, & inuolte ne i panni, ò altra cosa, accioche nell'incalmare si trouino in amore, & non meze secche dal vento, ò dal Sole. Vero è, che si portano benissimo ne i cannoni pieni di mele ben chiusi. Ma siano gli arbori nel luogo doue si voll'incalmare sani, nouelli, verdi, tondi, netti, non torti, senza nodi, & di bel colore, accioche maggiormente piglino quelle calme. *Come si debbō pigliar le calme, et il modo di portarli di lontano.*

Incalmando à fessolo, si sega nel più bel luogo dell'arbore, ma che i ferri siano ben taglienti, per meglio tagliare, & polire il taglio; fendendo quanto è bisogno, hauendo ben ligato il tronco, accioche il legno non si spaccasse troppo, accommodando talmente le calme nel fesso, che non si vegga niente del loro taglio, & che'l primo occhio resti a pena di sopra del taglio; & di fuori sopra la scorza del ramo, ò tronco, ilquale sia ben legato, & ben coperto con la cera composta col largato per esser migliore dell'altra nel coprire, & nell'empire ogni fessura, & perche ancor'è di manco spesa. Legandoui dapoi attorno della paglia di segala, & mettendoui dentro un poco di terra, accioche più facilmente le calme possino germogliare, le quali nō siano più lunghe d'vn palmo.

VINC. Vi prego che mi mostrate ancora il modo per incalmar'a coronetta, ouer'infogliare come altri dicono,

GIO. BAT. Non fu mai molto in vso tra noi questo modo d'incalmare, benche si può fare d'ogni tempo, che gli arbori sudano; nondimeno s'incalma più di Febraio, & di Marzo che di Luglio, & di Agosto: percioche gli arbori son più in amore, & l'aere più temperato, S'incalma meglio ne i tronchi grossi, che ne i sottili, & in quelli che han la scorza grossa, & dura, che ne gli altri che l'hanno sottile, & molle, & vi si pone le calme alquanto grossette, & spesse d'occhi, & pigliate da Oriente dell'arbore. Et tagliato dapoi il tronco con sega sottile, si rade con coltello fin che resta ben netto, ben liscio; & vgualmente che la scorza non sia offesa in parte alcuna; & poi si lega presso al *Dell'incalmare a coronetta.*

taglio con vna cintola, accioche nel ficcare il conio fra la ſcorza, & il legno, ella non ſi rompa. Ma meglio è vn chiodo di cauallo c'habbia limato via da vn lato i dui cantoni, & agguzatolo bene ſi ficca quello, ò il detto conio fra la ſcorza, & il legno con deſtrezza; non men di due dita, & con la parte tonda verſo la ſcorza, & la piana verſo il legno. Et accommodate le calme alla forma di quel conio, ò chiodo per due dita, & ſenza la ſcorza prima, laſciandoui la ſeconda ſottile verde; ſi pongano talmente d'vna in vna ne i buchi fatti co i detti ſtromenti, che le ſcorze loro, & del tronco ſi bacino, & non ſi vegga niète del taglio, o del nudo, ma ſolo le dette ſcorze. Et ſi può laſciare la ſcorza prima alle calme da quel lato, che non ſi lippa; ma ſpiccarla però per due dita: percioche, poſte ne i ſuoi luoghi, ogni ſcorza difenda quella del tronco a guiſa di vn capello. Et acconciate attorno al tronco quelle calme lontane vna dall'altra non men di quattro dita, ſi copra ſubito tutto il taglio del tronco, & le feſſure della ſcorza, & delle calme con cera nel modo detto. Poi leuata la cintola, ſi rileghi la ſcorza del tronco, o verga nel medeſimo luogo con vn vimine, o ſtroppello feſſo tanto lungo, che circondi il tronco almeno quattro volte, accioche le calme ſtiano ſalde contra il vento, & altra coſa. Et oltra, che vi ſi ponga vn paletto al tronco, per fortificare, ſi leuano ancora i germogli, che veniſſero dall'arbore: laſciando alle calme vno, o due de' più begli occhi per ciaſcuna; percioche, quanto più ſaranno occhi, l'humore li farà venir più toſto grandi.

VINC. Vorrei che mi diceſte ancora dell'incalmare a cannello, o ſpoletta (come noi diciamo) per eſſer più facile detto modo.

Dell'incalmare a canello.

GIO. BAT. Benche ſi poſſa incalmare a canello d'Aprile, & di Maggio: tuttauia par che ſia meglio alla fin di Giugno; o al principio di Luglio, hauendo però riguardo a farlo più toſto, & più tardi ſecondo il freddo, & caldo de' paeſi, & anco a ſpiccar le calme in tempo, che gli arbori ſono in perfettione, & ch'elle ſiano nette, liſcie, & tolte pur da Oriente. Vſando ogni diligentia poi nel torcere, & cauare ogni cannello dalle calme ſenza romperlo, & nel farlo della miſura medeſima del ramo nudo di ſcorza, accioche nel ponerlo ſopra, ſi confronti talmente ben ſerrato, ch'egli paia vna iſteſſa col ramo. Il quale cannello, non habbia più di due occhi, ponendo quel numero più, & meno, ſecondo che l'arbore ſi troua aſſai rami, o pochi.

VINC. Parimente deſidero, che mi diciate dell'incalmare a ſcudetto, per eſſer coſa, che ha dell ingenioſo, & del polito.

Dell'incalmare a ſcudetto.

GIO. BAT. A incalmar a queſto modo, biſogna prima leuare ogni occhio dell'arbore con coltello ben tagliente in punta a modo d'vno ſcudetto, & porui vn'altro ſimile con l'occhio, ma alquanto più grandetto, accioche empia il luogo vacuo, & ſi poſſa ficcar vn poco ſotto alla ſcorza: legando poi di occhio in occhio poſto con legame di ſcorze lunghette intorno al ramo, o tronco incalmato, lequali non occupino niente gli occhi poſti, perche non potrebbono germogliare. Ma meglio è coprir quell'occhio con la medeſima linguetta di ſcorza non tagliata via nella parte inferiore, & legarla cõ altra ſcorza ſottile quanto è il taglio, & dopò cinque, o ſei giorni ſlegar ogni coſa; atteſo che l'occhio ſarà attaccato all'humor del tronco più toſto, (per più breuità) legar la detta linguetta ſolamente di ſopra dell'occhio con vno ſtroppello, che per queſto egli non reſterà di mandare fuori i germogli. Non mancando a

troncare ogni ſuperfluità de gli occhi non incalmati, & leuar tutti quei che naſcono di tempo in tempo fin che i buoni ſiano diuenuti potenti.* Et queſto modo d'incalmare ſi fa nell'haſta mentre ch'è giouane: ma come è fatta dura, & groſſa, s'incalmano i rami; perche oltra che apprendono beniſſimo per eſſer teneri, vi ſi fann'anco maggior numero di calme.*

VINC. Veramente che l'arte dell'incalmar è vna delle più belle coſe che ſiano nell'Agricoltura; poiche ſi tramutano gli arbori ſaluatichi ne i domeſtichi gli ſterili ne i fruttiferi, gl'inſipidi ne i delicati, i tardi ne i temporiti, & i têporiti ne i tardi. Oltra che non tanto ſi tramutano vna ſpecie nell'altra, & s'accommodano più frutti diuerſi ſopra d'vn arbore; ma etiandio ſi traſportano le ſorti foreſtiere a noi, e le noſtre ne i paeſi alieni. *Lode del l'incalmare.*

GIO. BAT. Chi potrebbe mai eſplicar le vtilità, le commodità, & i grã contenti, che ſi prendono nell incalmare, & nel raccogliere i primi frutti con le medeſime mani, che gli hann'incalmati, nutriti, & alleuati. Che ſe doueſſi dir quanto fù ſempre celebrata queſta coſi glorioſa arte da' Principi, da' Duchi, & da' primi Signori del mondo, non sò quand'io poteſſi finire.

VINC. Eſſendo detto aſſai di queſto, deſidero che mi diciate de' frutti migliori, che ſi raccogliono in queſto paeſe.

GIO. BAT. Cominciarò a ragionarui primamente de' peri moſcatelli, che vengono buoni al fin di Maggio: I quali benche ſiano delicati al guſto, nondimeno molti li rifiutano per li medici, che li biaſimano, & perche a pena ſono ſpiccati, che ſi corrompono. *De' peri moſcatelli.*

Poi al principio di Giugno compareno i peri cauallieri, i quali meriteuolmente ſono degni di quel nome, per eſſer diletteuoli al guſto, & non hauer niente del maligno. *De' peri caualieri.*

Dietro a queſti immediatamente vengono i peri ghiacciuoli, i quali ſono delicatiſſimi nel mangiarli crudi. *De' peri giaciuoli.*

Similmente nel finire queſti compareno i peri cicognini belli, & non buoni, dapoi ſubito nõ coſi belli, ma delicatiſſimi, che aſſomigliano a i detti ghiacciuoli, ma hanno di più l'odore, & ſapore de' moſcatelli, *De' peri cicognini.*

Dopò queſti ſono buoni i peri da Grumello, i quali ſono groſſi, & pieni di licore delicato. *De' peri da Grumello.*

Poco dapoi de' detti ſono maturi i peri moſcatelli; che ſon non men groſſi de' caualieri detti; & anco ſaporiti, & delicati per l'odore del moſcatello.

Io vi potrei dir'ancora delle altre ſorti aſſai, ma perche queſte baſtano, dirò vno de gli migliori dell'Autunno.

Fra queſte ſorti di peri, vi è il bergamotto, ilquale è forſe il più ſaporito, & più delicato d'ogni altro, ma non ſi conſerua molto tempo, ſe non è ſpiccato alquanto immaturo, & poſto nel bullaccio.

Poi vi è il pero garauello, ilquale è pretioſo crudo, & cotto, come è paſſato Natale, ma è talmente offeſo l'arbore da i vermi, che alle volte và in fracaſſo. Et però è ben'ammazzarli con vn ferro ſottile, che arriui in capo de' buchi, doue naſcono. & fare il medeſimo a tutti gli altri arbori quando ſon offeſi. *De peri garaueli.*

Ancora vi è il pero bazauareſco, ilquale oltra ch'è groſſo, & delicato, ſi conſerua etiandio lungo tempo. *De' peri bazauareſchi.*

Parimente vi è il pero buon chriſtiano, che per eſſer coſi buono crudo come cotto, quaſi ogn'vno ne hà ne i ſuoi giardini. *De' peri*

buõ chri stiani. Similmente piace a tutti il pero garzignuolo, percioche oltra, ch'è delicato crudo, dura anco per tutto Marzo.

De' peri garzignoli. VINC. Questi peri furno sempre apprezzati più degli altri in Venetia, & nelle altre Città, che sono vicine.

Trattato de i peri di spina. GIO. BAT. Poi quanto posso lodo i peri di spina, percioche vengono in copia ogni anno, & sono delicati cotti, & in composta, & più essendo conditi col mele, ò col zucchero. Et gli arbori campano le centinata di anni, & vengono più alti di tutti gli altri assai. Oltra che, pigliando essi peri ben maturi, se ben fussero caduti dall'arbore, & cauando tutto il lor succo, & facendolo bollire fin che hà alquanto di corpo, all'hora sarà di tal delicatezza, che auanzerà di gran lunga il sapore, che facciamo di due migliori con spicierie per mangiare a tauola tutto l'anno. Et questi bastino.

VINC. Vorrei saper qualche regola, per conseruar questi buoni peri.

Alcuni modi per cõseruar i peri & i pomi. GIO. BAT. Bisogna primamente auuertire a non spiccarli, se non vi è caduto adosso almeno tre, ò quattro volte la brina, percioche quella gli cresce in bontà, & li fortifica nel conseruare. Et si vsi ogni diligentia nel raccoglierli in tempo, che non pioua, & che siano ben'asciuti dal Sole, & nel raccoglier, che non si macchino. Et però si spicchino ad vno ad vno con la pommaruola, ò gabbiuola tagliente in cima d'vna pertica, ò per men fatica pigliarsi ne i lenzuoli, leuando tutti i marzi guasti, ò che siano offesi per qualche modo, & i peri belli, & sodi ponerli sopra la paglia ne i luoghi, doue non possono esser offesi nè dal vento, nè dall'aere. Et il medesimo si debbe osseruare nel raccogliere, & nel conseruar i pomi. Ma a conseruar l'vna, & l'altra sorte fin'a Quaresima, & a Pasqua come si fussero all'hora spiccati dall'arbore, dico raccolti che siano de' più sodi al modo detto; & non molto maturi, si caua il fondo di sopra ad vna botte in piedi di quella grandezza, che bisogna, alla quantità di quei frutti, ponendo prima vn suolo di paglia, & poi vn suolo di peri, o pomi, facendo questo fin che tal vasello sia pieno, ritornandoui dapoi, il detto fondo talmente, che'l resti ben chiuso col cocone, & ogni altro buco che fosse.

VINC. Vi prego che medesimamente mi ragionate de i pomi migliori, che sono conosciuti da noi.

De' pomi dolciani, & di San Piero. GIO. BAT. La prima sorte, che compar tra noi, è quella de i pomi dolciani nani, & mezani, i quali sono in perfettione al tempo de' peri moscatelli. Poi fuori che'l pomo Sanpiero, non vi sò altra sorte buona infin'all'Ottobre, nel qual tempo sono anco maturi, & buoni tutti, & massimamente, come sono indurati dalle brine.

Del pomo rosso grosso. Ancora è delicato il pomo rosso grosso; percioche per esser frangente, è molto buono crudo, & cotto nella pignatella col zucchero per li sani, & per gli amalati; ma non dura molto tempo.

De' pomi paradisi. Appresso è buono il pomo paradiso per conseruarsi assai; & è ottimo dopo Natale. Et ve ne sono due sorti, vno lungo più dell'altro.

De' pomi rugginẽti. Vi sono similmente due sorti di pomi rugginenti; ma sono in maggior reputatione i garbi, che i dolci; percioche, si come i dolci sono buoni da mangiare poco più del Natale, per essere dapoi passi, & diuenuti piccioli, così garbi cominciano all'hora esser perfetti, & durano più mesi. Et oltra che sono più grossi, più sodi, & più saporiti de' dolci, sono ancora molto buoni per farne composta d'ogni tempo.

Sono

Sono buoni i pomi calamani, poiche non solamente piacciono a tutti, per esser delicatissimi, ma durano anco non meno de gli altri. *De' pomi calamani.*

Medesimamente sono prezzati i pomi pupini, si per la bontà, come anco per lo mantenersi buoni lungo tempo. *De' pomi pupini.*

Non manco, anzi più sono grati i pomi rostaioli; percioche di bellezza, & di licore passano tutti gli altri. Et però non è merauiglia se al carnouale si vendono tanto alla giouentù, & specialmente quando si mascaransi, & ballano. *De' pomi rostaioli.*

Poi vi sono i pomi appioli, i quali furono grandemente stimati da gl'antichi, & son in pregio appresso i moderni per li più delicati di tutti gl'altri. *De' pomi appioli.*

Io potrei narrarui ancora d'altre sorti, che si trouano nel paese, ma perche ho detto i migliori, è bene che parliamo de gli altri frutti.

VINC. Innanzi che passiate oltra, desidero che mi diciate ancora le qualità del cotogno. *Delle rari doti del pomo cotogno.*

GIO. BAT. Questo pomo è dissimile a tutti gli altri nella forma, nella scorza, & nella sodezza, nell'odore, nel sapore, & perche non hà pari per compostare, per fare cotognata, diuersi geli, & diuerse paste. Et oltra che è singolare il frutto, non men'è singolare l'arbore: percioche tagliādo i rami d'vn'anno, o di dui & piantandoli di Nouembre, o Febraio per Luna crescente producono i frutti in poco tempo. Senza che incalmandoli di pomi, peri, brogne, armoniache, & d'altri frutti, li producono più delicate de gli altri incalmati in altri arbori, della loro specie, per hauer'in se vn certo humore speciale pieno di dolcezza. I quali si possono poi leuare, tagliando quei rami dopo il primo, o secondo anno, & piantarli al Febraio per Luna nuoua, & faranno frutti delicati a' suoi tempi.

VINC. Credete voi che i peri habbiano verso l'huomo quelle proprietà medesime, che hanno i pomi?

GIO. BAT. Non vi è molta differentia la natura loro percioche, quasi tutti i peri stringono tanto più la bocca dello stomaco, quanto più sono saluatichi, acerbi, & austeri, ma sono buoni a fermare i vomiti, flussi, & refrigerar la sete. Et il medesimo fanno i pomi, quanto più sono immaturi.

VINC. Desidero che seguitate nel dirmi anco delle altre qualità, secondo che vi piace.

GIO. BAT. Diroui adunque delle ciregie, poiche sono i primi frutti, che compareno al fin d'Aprile, ouer'al principio di Maggio, le quali, benche siano pregiate quanto più sono belle, però sono sempre mal sane, per generar cattiui humori nello stomaco, & de' vermi nel corpo, & sono di poco nodrimento, come sono anco i calemi, che vengono subito dietro. *Delle ciregie, & calemi.*

Poi dopò questi, si veggono le marene delicate, per participare col dolce, & con l'acetoso, o garbo, le quali cuocendole in pignatella col zucchero, sono delicate per li sani, & per gli ammalati, seruendosi di quel licore, che all'hora producono così soaue. Et non meno sono delicate condite pur col zucchero; & ancor'accommodate in marinata. Ma sono da lodare più gli arbori bassi, che gli alti, perche producono sempre delle marene in copia, & anco per germogliare dal piede assai; ma chi incalmasse di questi sopra quelli, ne produrrebbono ancora ogni anno maggior quantità, & più grosse per hauer più sōma di rami grandi, che non hanno questi bassi. Et più dico, chi ponesse le medesime calme nelli detti arbori alti con gli occhi voltati in giù, quelli rami pē- *Delle marene alte, & basse.*

derebbono etiandio a quel modo, & farebbono bel vedere. Et questi arbori bassi stanno ben piantati ne gli orti, per ombreggiar poco, ma non già nelle corti, ò altri luoghi oue i polli potessero beccar'i lor frutti.

Delle marinelle, & marasche. In questo medesimo tempo sono mature le marinelle, le quali benche siano più picciole delle marene sono però buone crude, ma più secche ne i polli, ne gli vccelli; ne i pastelli, & in altre cose simili.

Delle visciole. Parimente non sono da tacer le visciole, lequali sono comparse nuouamente, & perche participano col succo delle ciregie, & marene, sono molto delicate. S'incalmano sopra le ciregie, ma meglio è ponerle sopra le marinelle saluatiche, o più tosto nelle domestiche.

Restami di dire delle marasche, lequali, ancor che non siano buone da mangiare crude, per esser troppo garbe, però sono ottime per confettare, & per mangiarle secche.

VINC. Hora che hauete detto di questi frutti, che sono quasi d'vna medesima qualità, aspetto che mi parlate ancora delle migliori brogne, ò susine, che siano tra noi.

Delle brogne damaschine. GIO. BAT. Vi sono primamente le damaschine, lequali auuenga che siano più picciole di tutte l'altre, sono però belle, saporite, & sane per mãgiarle crude, ma più cotte, o secche, & specialmente ne i polli, & altri vccelli. Senza che sono buone per far lubrico il corpo, hauendo in prima tratto vn bollo con poca acqua, & cosi molli mangiarle, essendo bene inzuccherate. Vero è che le grosse, dolci, & ben mature, lubricano assai più, ma tutte crude, & cotte, o verdi, o secche, poste nell'acqua tepida, estinguono la sete.

Delle brogne agostane. Poi sono buone le brogne agostane, lequali non pur sono belle, & alquanto lunghe, & grosse: ma sono etiandio sane non men crude, che corte, o secche.

De brognoni grossi. Ancota sono buoni i brognoni grossi, tondi, & ben maturi: ma più anco essendo cotti sotto la cenere calda: inuoltati però nelle foglie, & poi pelati, & caricati di zucchero: o più tosto è bene pelarli crudi, & cuocerli lentamente col zucchero nella pignatella.

Delle brogne mirabolane. Per mangiare sanamente brogne, che non siano cotte, sono perfette quelle tre sorti, che chiamiamo mirabolani, bianchi, morelli, & i gialli.

Delle brogne catelane. Sommamente sono poi da lodare le brogne catelane ben mature: & crude; per esser anco le più pregiate di tutte le altre; siano poi le bianche, o verdi, o morelle, ouer le cremesine.

VINC. Certamente io non conosco frutto, che si possa agguagliare a questo di dolcezza, & di tanto licor delicatissimo, nè che sia di cosi gran conforto all'huomo, quando si troua pieno di calore; & di molta sete. Che diremo poi del refrigerio, che sente l'huomo afflitto dalla febre, & dell'ardẽte sete, quando gli è concesso dal Medico vna catelana ben matura, ponendosela in bocca senza pelle, & gustandola cosi fresca con tãta soauità dell'abbondante licore, per il qual resta temperata quella grande arsura, con ricuperare alquanto del gusto perduto.

Delle armoniache. GIO. BAT. Vi sarebbe da dir delle Agostane bianche. Settembrine nere, Massimiane, Pernicone, Gierusalemme, & altre sorti buone, ma perche vi sono molti altri frutti da ragionare (tacendo queste) dirò delle armoniache, lequali sono di soaue odore, belle da vedere (per esser simili al color d'oro) & delicate, sono delle incalmate: ma non cosi sane, come generalmẽte sono le brogne, nè

gne, nè si conseruano molto tempo i suoi arbori: & massimamente quando sono posti sopra i persichi: ma ben si conseruano lungamente se sono incalmate sopra le brogne, & più ancora se sono sopra le mandole, o sopra i pomi cotogni.

VINC. Ho sempre amato questo gentil frutto, per esser singulare nel produr dui frutti buoni; l'vno è l'armoniaca, & l'altro che si caua dall'osso.

GIO. BAT. Vi sono poi gli arbercoccoli, i quali (quanto, al frutto) sono quasi simili alle armoniache, & parte a i persichi, ma nó alle foglie, iquali s'incalmano sopra le brogne, & meglio sopra l'armoniache. Ma perche pigliano con difficultà fessolo, lodo che le calme habbian del vecchio; o più tosto incalmarli a canello, perche prendono più facilmente. *Degli arbercocoli.*

Ancora vi sono i molti delicati albergesi, i quali benche si possono incalmare a i modi detti sopra i persichi, & brogne nondimeno sono più sicuri a pianter' i loro ossi più tosto all'autunno, che alla primauera. *Degli albergesi.*

Voi sapete poi di quante sorti di persichi sono tra noi, & quanto sono facili nel nascere, & nel crescere, ma nel mantenersi molto deboli, percioche in questi paesi s'inuecchiano tosto per li freddi, per le brine, & per le nebbie, che spesse volte vengono dopò che han gittato i fiori. *De' persichi & come si conseruano gl'arbori.*

VINC. Non sapreste qualche rimedio per conseruarli più lungo tempo, & che non temessero le dette maledittione, come fanno?

GIO. BAT. A conseruare questi arbori s'incalmano sopra i pomi cotogni, o più tosto sopra le mandole. Ma quando sono naturali, si tagliano non pur i rami più alti (stando che quanto più si tengono bassi, tanto più tempo durano,) & nel mezo quelli, che si trauersano: ma anco si tronca la verga appresso terra, quando è come il dito grosso; accioche ella faccia prima le radici, auanti che venga alta, lasciando venir vn sol ramo, dal quale descendano gli altri. Mà a ricuperare ogni arbore di persico, quando mostra segni di seccare, si tagliano via tutti i rami, lasciandoui solamente i tronchi come si fa alle salici, quando si scaluano: & ritornano ben fronduti al modo di prima. Oltra che si fende la scorza di tutta la verga (come ho anco detto) la quale per stringerli troppo, molte fiate li fa seccare. Lodo poi a ripiantar ogni persico, quando non è più d'vn dito grosso, & ponerlo nella fossa per lungo come si fa la vite, auanzando vn sol ramo sopra terra, che diuenga in verga. Et a questo modo egli durerà lungo tempo per le radici assai, che farà. Tagliandoui però primamente quella più lunga di tutte l'altre, che esca per drittura: Cosa che si douerebbe far'ancora tutti gli altri arbori fruttiferi, quando si ripiantano: perche è quella ch'impedisce il fruttar copioso.

VINC. Qual cosa si debbe fare accioche i persichi vengano migliori, & più grossi dell'ordinario? *Per far venir grossi i persichi.*

GIO. BAT. Quantunque vi si gioui sempre a letamare: & zappare ogni arbore fruttifero, nondimeno maggior beneficio sente questo di tutti gli altri. Adunque chi li vuol grossi, & buoni, li zappi almeno tre volte l anno, & li dia innanzi il verno del letame minuto, & massimamente di quel di porco, perche questo li farà venir più grossi, & più d'ogni altro. *Tutti i persichi sono nociui allo stomaco, per corromperci facilmente, & pero si debbono mangiar innanzi pasto. Et mangiando i suoi fiori a digiuno lubricano il corpo, stringono il vomito, confortano il cuore, & ammazzano i vermi.*

VINC.

VINC. Vi piaccia di ragionarmi anco delle buone qualità de' fichi.

Trattato de' fichi. GIO. BAT. Tutto il mondo sà, che'l fico è vn de' più pretiosi frutti, che siano tra noi, & che sono più, & meno dolci, & saporiti secondo la lor natura, & siti doue si trouano: Et questo è per cagione dell'aere freddo, o caldo, o temperato; ouer per li terreni asciutti, o humidi, grassi, o magri, aspri, o molli, forti, o leggieri, sassosi, o casalenghi: De' quali per esserueне di grossi, & piccioli, tondi, & acuti, bianchi, & scuri, verdi, & berettini, ogni vno se ne compiace secondo che ha il gusto. * I quali, ancorche siano de gli vltimi frutti, che noi mangiamo, non fallano però a produrne sempre in copia, conciosia che i frutti loro non possono esser danneggiati dalle nebbie, dalle brine, o da i freddi, come occorre a tanti altri. *

VINC. Sempre ho vdito dire, & vedo per prattica, che'l fico, il persico, & l'vua sono la corona di tutti i frutti, che escono da gli arbori.

GIO. BAT. Certamente il persico in perfettione fu sempre grato a tutti, ma però fu anco sempre in maggiore stima il fico, & l'vua: Percioche, si come questi dui frutti sono singulari di pianta, di midolla, di rami, di foglie, & di frutti; così sono singolari nella lor bontà.

Non è singolare l'arbore del fico, poiche egli fa ogn'anno due volte frutto? Come si vede, che non pur'i suoi fiori sono buoni da mangiare, ma simili ancora a i secondi frutti di scorza, di colore, di grani, & di forma, benche sia più grossa, & però ciascuno dourebbe hauerlo in grande stima, & massimamente perche produce frutto di sustantia, & lubrica il ventre: *Senza che essendo secco è buono alle durezze, & alle scarantie gargarizato, & anco impiastrato alle tossi catari, & asmi.*

VINC. A quel che dite che i fiori sono buoni, dico che più medici gli han per talmente mal sani (essendo tutta la malitia dell'arbore) che mai non si concederebbono a gli ammalati, come alle volte fanno i fichi, i quali escono da i rami teneri, & i fiori da quei, che son d'vn'anno. Onde a conoscer che questi siano cattiui, vediamo che i porci non ne mangiano mai (come per esperientia più volte ho veduto) ma si ben di Persichi.

GIO. BAT. Credendo ciò che dite, dico che voglion'esser posti questi arbori in terreno asciutto, o casalengo, o pietroso, o calcinoso, ouero, nelle ruine delle case, & nelle muraglie medesime quanto più sono fesse, o meze cadute? percioche vi producono migliori frutti, & si conseruano maggiormente ne i siti caldi, che ne i freddi. Ma per assicurarli, che non gelino, bisogna innanzi San Martino coprirli ben di paglia, o di gala di lino & legare con tal modo queste cose attorno a i rami, & alla verga, che non si vegga niente della piãta. Si piantano poi così i piantoni di dui anni tagliati belli, tondi, & ben sotto terra quanto si fanno le verghe con radici. Ma per fargli meglio prendere, vi si lieua la scorza d'intorno per lungo nel fondo dell'hasta, come sarebbe vn palmo, & si lascia attaccata per conuertirsi maggiormente in radici.

De' pomi granati. VINC. Hauendo inteso ciò che desideraua di questi fichi, vi prego che mi ragionate de i pomi granati.

GIO. BAT. Benche i granati siano di tre sorti, cioè dolci garbi, & di mezo sapore, nondimeno tutti vogliono aere caldo, o almeno temperato; percioche ne i luoghi freddi, non si possono alleuare, & manco conseruare, o hauer frutto alcuno. Si piantano per Luna nuoua nel mese di Febraio, o di Marzo innan-

zo innanzi, che producono le foglie, & prendono facilmente con radici, & senza, se i rami sono lisci, & giouani.

VINC. Hauete voi secreto alcuno per far che questi arbori facciano i frutti; che non si aprino?

GIO. BAT. Auuenga che gli antichi dichino più rimedi, nondimeno, per non hauerli prouati, osseruo a piantare, & incalmare quei solamente, che non crepano, & sempre de' più belli, & de' migliori, che si trouano. I quali a farli venir grossi, non solamente è perfetto il letame di porco, ma anco quanto più tempo si dà loro, tanto più di garbi che sono, vengono dolci, *Vero è che i non dolci giouano allo stomaco, estinguono la sete, fermano i vomiti, & medesimamente i flussi.*

VINC. Sempre amai i buoni granati, ma non potei mai conseruarli fino all'Agosto, come all'hora sono tanto desiderati da gli amalati. Oltra che'l succo loro è perfetto sopra i rosti, i pesci, & sopra altre cose assai, per esser più delicato di quello de gli aranci, & de i limoni.

GIO. BAT. L'eccellēte Matthioli dice, che non pur si conseruano tutto l'anno a torcerli il picciolo, o ramuscello su l'arbore, quando sono maturi; ma altri dicono che attuffandoli nella creta distemperata con acqua; & facendouela poi seccar suso dal Sole, fanno il medesimo. Oltra che si conseruano a spiccarli per Luna vecchia, quando sono mezanamente maturi, ben'asciutti, & si pongono al Sole per tre, o quattro giorni sopra vn'asse col picolo di sopra, & col fior di sotto, & si girano almeno vna volta al dì accioche siano percossi da ogni lato dal Sole, ma non mai il fiore, perche creparebbono, & dapoi si attaccano sotto a i volti, o solari. Et alcuni altri li conseruano, facendoli star prima al fumo per quindeci, o vinti giorni fin che è ben secca la scorza loro, & poi gli appicano al modo detto. Et io come sono spiccati ne i medesimi modi, & stati al Sole col fiore di sotto per vn giorno, ò dui, li metto in vna olla di terra ben'asciuta, & col coperto talmente chiuso con pegola, ò con cera, che non vi possa entrar'aere fin che si cauano fuori.

VINC. Poi che hò hauuto da voi più secreti, che non aspettaua, vi prego, che mi diciate le qualità del moro nero, & del bianco ancora.

GIO. BAT. Quantunque il moro nero, & bianco siano simili nel produr le foglie più tardi de gli altri arbori, tuttauia sono dissimili di frutto di foglie, & d'altre qualità; percioche non solamente è d'altra bontà nel mangiare il nero, che il bianco, ma ancora è di più grossezza, di più licore, & di più sapore, oltra che la foglia è più dura, & più grande, & anco l'arbore è più difficile a prendere, & a farsi grando. Et però non è marauiglia se sono pochi, per non esser così atti ad esser piantati in piantoni, & ad esser prouanati sotto terra in chioccia, o madre, come sono i bianchi i quali crescono grandemente nel paese, parte per questo, ma più per le migliara, che ogn'hora più si seminano per la inuentione, che nuouamente è comparsa. *De i mori neri, & bianchi.*

VINC. Dunque si possono seminar questi mori in tanta quantità?

GIO. BAT. Certo è che si seminano con falsità, & nascono anco benissimo nella terra buona, & ben'ordinata. E ben vero, che pochi mori hanno la semenza, laquale vi si conosce, quando il frutto è maturo (il che nel principio di Giugno) onde hauendo dentro più granelli, nè haueranno anco gli altri di quell'arbore: i quali si piantano subito così verdi, così intieri in terreno ben grasso, *Come si semina ogni semma di mori biāchi, et neri piccioli.*

graſſo,ben netto, & poluerofo in belle fila; lontane vna dall'altra non meno di quattro dita,accioche ſi poſſano zappare; & nettare tra l'vna linea, & l'altra. Che per metter quel terreno in perfettione, non è meglio,che criuellarlo alto non men d'vn palmo con vn criuello di fil di ferro non troppo minuto. Ma per farli naſcere ſi coprono di ſtoppia,accioche non ſiano trafitti dal Sole, & che nell'adacquarle leggiermente ſopra, non ſi ammacchi quel terreno, facendo queſto più ſere fin che quelle ſemenze ne han biſogno. Non mancando a cauarli alla Primauera, & ripiantarli per drittura in altri luoghi graſſi, ben ordinati, & tanto lontani per quadro vna gamba dall'altra, quanto ſi poſſono zappar più volte all'anno. Vero è, che ſi poſſon anco laſciare in quel medeſimo ſito,ma ſe ſono ſpeſſi leuar'i ſuperflui ſolamente, & ripiantarli in altri luoghi al modo detto; intorniandoli con le pertiche di fuori via a guiſa di ſteccato,accioche non vadino per terra,nè che ſiano danneggiati da gli animali, ma volendoli ſeminare alla Primauera, biſogna che ſubito raccolti i frutti, ſi gettino in vn ſecchio,o altro vaſo pieno di acqua; fregandoli, & rompendoli talmente con le mani, che le ſemenze migliori vadino al fondo, & le cattiue reſtino in cima con le ſpoglie rotte de i mori minuzzati; facendo dapoi andar fuori l'acqua pian piano,fino appreſſo alle ſemenze, che ſaranno in fondo; lequali ſiano cauate, & ſeccate all'ombra ſopra le aſſi, & poi conſeruate fin che ſi ſeminaranno per Luna creſcente al Marzo, o in quella d'Aprile, & di ſera, che tanto baſta, poi che non naſcono fin che non ſono ſpinte dal caldo; oſſeruando medeſimamente i modi detti della ſtoppia,& dell'adacquare ſe ſarà biſogno,& del zappare: Che a ſeminarle in queſti dui tempi: dico che ſe per caſo falaſſero quelle de i frutti piantati al principio di Giugno, forſe non falaranno quelle della Primauera; oltra che l'vna, & l'altra ſorte produrrà ſempre le ſemenze.

VINC. Qual foglia hauete voi per migliore per far più fina ſeta, quella del moro bianco,o quella del nero?

GIO. BAT. Ancorche quella del nero faccia miglior ſeta, nondimeno non è coſi buona per li caualieri piccioli; per eſſer dura. * Ma è perfetta la foglia della Biada nel Poleſine, laquale oltra che ne abonda di più, & fa miglior ſeta,produce anco i frutti alquanto roſſi, ma non maggior de' bianchi.

VINC. Non ſarebbe bene a incalmare i bianchi di queſti, poiche pigliarebbono,& abbondarebbono più facilmente de' neri groſſi?

GIO. BAT. Ancora io lodarei queſto, quando ſi troncaſſero le verghe de'bianchi,purche fuſſero groſſe non men d'vn'haſta d'vn ſpõtone,& poi l'anno ſeguente s'incalmaſſero al fin di Giugno quelle ampole a canello. Modo in vero che farebbe abondare in pochi anni grã quãtità di queſti perfetti mori,& maſſimamente quando le calme fuſſero pigliate da quegli arbori, che producono i frutti pieni di ſemenza, percioche raccogliendole poi di anno in anno, ſi farebbe abondante in poco tempo tutto il paeſe.

VINC. Dapoi che ſi poſſon'incalmare queſti al detto modo, non credete, che i neri groſſi ſi potrebbon'incalmare medeſimamente ſopra i bianchi, benche ſia coſa difficile l'hauerne in copia?

Dell'incalmare i mori

GIO. BAT. Perche queſti groſſi naſcono,e creſcono con gran difficultà, lodo ancor'io l'incalmarli a cannello ſopra i bianchi al tempo detto, ma che non ſiano più groſſi d'vn buon dito. Et pigliato che habbiano ben le calme, ſi

ripianti

ripianti alla primauera seguente tutta la verga, & parte della calma per lungo, come si piantano le viti; percioche a questo modo ella resta sopra terra, & poi cresce in bell'arbore di tempo in tempo, & chi non facesse questo, la verga del moro bianca sarebbe suffocata in grossezza dalla calma per troppo morbidezza. Si piantino però questi arbori tanto lontani dalle habitationi, che i milioni di mosche, che vi vengono quando sono maturi i frutti non diano noia a gli habitanti, ma però, in tal luogo; che i polli non li possino beccare, quando cadono maturi, per esser loro cibo perfettissimo. *bianchi dei neri.*

VINC. Aspetto che mi ragionate della natura, & qualità delle noci?

GIO. BAT. Questo arbore è chiamato noce da nuocendo, come si vede, che dormendoui sotto qual si voglia persona, si leua con dolor di testa, & di tutta la vita, come che, fusse battuta, senza che non vi vien sotto frutto bello per l'ombra pessima, & per le radici, quando sono tanto grandi che impediscono tutto quel terreno, che prendono. La onde sono da biasimare molto coloro, che tengono simili arbori ne i loro campi. & massimamente ne i buoni, conciosia che dourebbono piantarli solamente a Settentrione in quelli, & nelle ripe delle strade, o ne gli altri luoghi doue non vengono altri frutti, & piantare di quelle noci, che ne fanno in quantità, lequali siano sottili di guscio, bianche, piene, & grosse. *Sono ottime à li stomachi deboli, & buone per ponerle peste in diuersi cibi, & anco per condirle col mele, & col zucchero quando sono mezenecci col guscio, & scorza. Oltra che sono perfette per far dell'oglio, per dipingere per luminare e mangiare, come costumano più paesi, e l'arbore è molto à proposito per fare vna infinità di belle cose, per esser cosi liscio, e polito.* Et più si vede per pratica, che questi arbori tanto più producono copia di noci, quanto più ogni anno sono battuti, e rotti i suoi rami. Et però non è marauiglia se molti Agricoltori sono diligenti, non pur'à castigare, & castrare simili arbori, ma ancor'à cacciare nella verga quantità di ferri. *Trattato delle noci.*

VINC. Per hauer inteso le buone, & cattiue qualità di questo arbore, desidero che mi parliate anco della mandola, laquale generalmente è cosi grata per lo suo frutto. *Delle mãdole.*

GIO. BAT. Questo arbore non produce frutto in copia se non ne i colli a Mezodì, & da Oriente, o ne i luoghi prossimi a i monti nelle medesime parti, doue siano terreni sassosi, ò ghiarosi. Che se questi arbori producessero frutti in ogni luogo, come fanno de gli altri fruttiferi, & che non fiorisse cosi per tempo (onde il più delle volte, quei fiori restano danneggiati da i freddi) certo è che abondarebbono talmente, che non valerebbono la quinta parte del pretio, che vagliono. Voi sapete la perfettione di questo frutto, il quale non tanto si mangia crudo d'ogni tempo per le case, ma cotto ancor nel far mandolate, sapori, torte, marzapani, & altre cose assai. Et però vi essorto, che ne piantate assai, & delle migliori, si perche hauete sito suburbano molto a proposito, & si anco perche è frutto di poca spesa; di buona vtilità, & di minor danno d'ogni altro, anzi che a quegli arbori vengon sotto delle biade, & altri frutti, atteso che producono poca foglia, & minuta. Ma non mancate di zapparli, & letamarli ogni anno, & cauarli i rami secchi, & i verdi superflui, & poi aiutarli anco quando sono offesi da i vermi.

VINC. Che frutto vi pare l'auellana, & la nocciola? lodate voi, che se ne piantino i giardini in quantità?

GIO.

Delle auellane, & nocciuole.

GIO. BAT. Non ſolamente mi piacciono queſti arbori, poi che producono frutti ſani,& ſaporiti e che ogn'anno ſe ne accomoda; ma etiãdio ſtà ben'hauerne in copia ne i luoghi conueneuoli, come ſarebbono nelle corti, doue habitano i polli, accioche ſi accomodaſſero ſotto all'ombra, & ſi ſaluaſſero anco fra quelli da gli vccelli grandi, che gl'inſidiano; Oltra che ſtanno ſimilmente ben'intorno a i giardini per modo di ſiepe,conciosia,che rendono buona vtilità,& fanno anco bel vedere quando ſono ben'ordinati.

VINC. Come intendete che ſi debbiano ordinare.

GIO. BAT. Volendoui acconciare queſti arbori, accioche facciano frutto aſſai,biſogna zapparli ogni anno alla Primauera, & cauarli talmente i germogli, che non vi reſtano ſe non tre, ò quattro verghe per luogo, lequali ſiano ben nette di rami (in altezza) per tre,ò quattro braccia. Et queſti arbori, oltra che ricercano ſtar'appreſſo alle acque, ò ne i luoghi, che s'irrigano; percioche vi producono frutto in copia, & durano più lungo tempo, gittano anco tante ampolle,ò germogli da i piedi, che ſe ne può ripiantar quanti ſi deſidera, ſenza ſeminarli.

Trattato delle caſtagne

Per frutto vile,non vi è poi tra noi pari alla caſtagna,di forma,di natura, & che preſti tanto nodrimento all'huomo; come ſi vede nelle montagne noſtre, che infiniti popoli non viuono d'altro che di queſto frutto: mangiandolo,hora arroſtito,hora alleſſo,hora ſecco, hora fatto in pane, & hora in farina cotta, ouer nel latte. Et certamente, che la natura non pur ha fatto ſingular queſt'arbore nel produrre egli ſolo il frutto buono ne i colli verſo Tramontana, ma ancor ha fauorito il medeſimo frutto per beneficio di noi mortali, facendoui vna ſi forte armatura, che nè animale, nè vccello lo può mangiare mentre ſi troua in quella ſpinoſa veſte. Et oltra che non ſi è contentata di conſeruarlo con queſto riparo per qualche tempo halli fatto anco vna ſcorza bella, & vn'altra più ſottile, per compiacerſi di queſta mirabile arte. E benche queſti arbori naturalmante fanno caſtagne,che ſono ſempre vtili, nondimeno inteſtãdoli di buoni maroni a ſcudetto, ò coronetta,ò a cannello,producono anco aſſai più groſſo,più bello,più ſaporito, & più delicato frutto.

VIN. Che via ſi debbe tenere per hauer in quantità di queſti arbori?

GIO. BAT. Per hauerne copia aſſai è meglio ſeminarli, che piantarli, & ponerli in ſito,che più toſto habbia dell'humido,& Tramontana,che in altro,che ſia aſciutto,ò verſo Mezodi: percioche ricercano più ombra che Sole, valle,che monte,& terra molle, che dura. Facendo queſto di Marzo in terreno zappato,ben netto,e ben letamato & ponendone due,ò tre,ſin quattro caſtagne,ma ſeparate con la ponta di ſopra; Per ogni luogo lontano dall'altro almen'vn braccio; & mettendoui appreſſo vna bacchetta, ò canna, accioche ſi vegga,doue ſi debbe zappare,& cauare l'herbe. Poi paſſati tre,ò quattro anni ſi ripiantino in ogni buon luogo; perche creſcono di tempo in tempo di ben in meglio; Voi ſapete di quanta commodità ci ſono queſti arbori per fare quanti vaſcelli biſognano intorno a i vini, & all'altre beuande, & non meno per fare ponti canali, colonne, & altre infinite coſe per conto de gli edificij, delle fabriche,de' vignali, & per chiudere cortili, giardini,& altri ſiti; Di modo, che non sò coſa in contrario eccetto, che nel bruſciarli fanno talmente cattiua la loro cenere, che nel far bucata ſolamente con quella,ſempre quei panni reſtano macchiati.

VINC.

VINC. Hauete voi secreto alcuno per conseruar le castagne, & maroni verdi tutto l'anno?

GIO. BAT. Chi vuol conseruare questi frutti, bisogna spicarli mediocremente maturi per Luna vecchia ben'asciutti, & ponerli in luogo fresco nella sabbia, ò in qualche vaso pur al fresco: il qual sia talmente chiuso, che per modo alcuno non vi possa entrar niente di aere; percioche in poco tempo da quello sarebbono corrotti.

VINC. Perche habbiamo hoggi ragionato assai, desidero, che mi diciate solamente delle oliue, & poi facciamo fine. *Trattato delle oliue.*

GIO. BAT. Voi sapete il singular licore, che produce questo diuino arbore, il quale è tanto necessario a noi mortali per lo viuere; per lo medicare, per lo conseruar più cose, & per prestarci il gratissimo lume nel tempo delle tenebre. Vuol questo arbore, non solamente tempo assai innanzi, che faccia frutto, & viue molti anni, ma non produce oliue se non è posto in sito caldo di monti, ò colli, ouer'il piede loro, & sempre verso Oriente, ò Mezo giorno.

VINC. Non credete voi, che sia meglio piantare piantoni di questi arbori, che i germogli, ò seminar le ossa?

GIO. BAT. Questo non è dubbio, quando però quei piantoni siano grossi non men d'vn manico di vanga, & ben tondi, ben lisci, ben politi di scorza, & senza rami, & anco tagliati di fresco per Luna nuoua, & leuatoui circa vn braccio la scorza grossa, & lisciarli la verde sottile, piantandoli di Nouembre ne i luoghi caldi, & ne i temperati di Febraio, o di Marzo: essendo però fatte le fosse almeno per dui mesi auanti, le quali siano grandi, & postoui di spini di roueta, ò del letame ben marcio, & mescolato nel medesimo terreno, che si ritrouerà dentro, & calcandolo ben'attorno d'ogni piantone, secondo che si trarrà adosso di mano in mano con vn bastone grosso, come hò anco detto. Non mancando a zappare tutti questi, i grandi almen'vna volta la primauera, & anco ingrassarli col letame minuto, mescolato nel terreno, che si troua attorno quei tronconi, & porli non meno ne i luoghi caldi, al Febraio, o Marzo, & ne i freddi all' Aprile, o Maggio & sempre con ferri ben taglienti: tagliandoli anco ben sotto al tronco grande, o picciolo, & per Luna vecchia in tempo asciutto, & sereno, leuando con diligentia solamente i rami variati, superflui, rotti, & secchi: & non meno i germogli, che vi nascono: riserbando però se la pianta non fusse talmente vecchia, o fracida, che ella hauesse bisogno di rinouarla; perche all'hora sarebbe da lasciarui vno, ò dui de più belli. Non mancando a cauar ogni marcio, o secco, o tarlo che si veda nella verga, o ne i rami grossi alla primauera con ferri conuenienti a tal'effetto, insino, che si scopra il buono, percioche quella infirmità non passarà più oltra: & in poco tempo si scoprirà con nuoua scorza essendo di fuori, ma ben dentro quando è fessata la verga: Vngendo però in simili luoghi nettati, con morchia d'oglio commune; accioche quei legni non patiscano, come facilmente sarebbono, quando non fussero medicati al modo detto.

VINC. Qual sorte di questi arbori si debbono piantare, per hauerne maggior vtilità?

GIO. BAT. Non si può fallar'a piantare, & incalmare delle più grosse sorti, & che ne facciano assai cōciosia ch'abbondano più d'oglio, che non fanno le minute. Et oltra che essendo belle, si vendono più pretio per compostare, &

re, &

re, & mangiarle confettate, hanno etiandio maggior polpa di tutte l'altre del nostro paese. * Auuertendo che questi arbori s'incalmano solamente di Maggio, & a quei modi del scudetto come vi ho detto. Et incalmati non vi si tagliano via i rami, che sono di sopra delle calme fin'al Marzo, ò all'Aprile sussequente, & sempre netti, & a canto della medesima calma. Et a questo modo elle non vengono a patire, come farebbono, quando i rami detti fussero leuati più tosto.*

VINC. Desidero che mi mostrate, come si debbono raccogliere, & da che tempo queste oliue.

GIO. BAT. Ordinariamente si raccogliono, come sono la maggior parte nere, & più tosto con le mani, che batterle con le pertiche: percioche con queste si fiaccano, & si rompono de' rami assai, con danno del seguente anno. Et veramente ch'è bella cosa il veder quegli huomini sopra li scali pertighi lũghi trenta, & trentacinque braccia talmente diligenti nel tirar con le mani ne i suoi grembiali di corame di ramo in ramo le oliue, che paiono tanti schirati, che continuamente ruotino. E ben vero, che quei rami, che non si posson hauer con gli vncini, è forza batterli con le pertiche, onde sono più colte quelle dalle genti, secondo che cadono in terra. Ma a confettarli verdi, si pigliano quando sono prossime al farsi nere, & con tal diligentia, che non si ammacchino in modo alcuno.

VINC. Che via si tiene nel condirle in perfettione?

GIO. BAT. A confettarle in poco tempo, & che restino belle, ben verdi, & buone si pigliano raccolte non più di tre giorni asciutte: percioche altramente patiscono nel conciarle. Et però essendo vna quarta colma (come si vendono cosi tra noi) si pigliano tre coppi di buona cenere ben criuellata, & mezo di calcina netta (bagnata, & nò) & si pone ogni cosa in vn vaso di acqua: la quale sia tanta, che vi possono inondar le oliue. Et mescolata ben la detta cenere, & calcina, vi si ponghino, & si mescolino ben'insieme, che non si amachino Et lasciatele cosi per otto, o dieci hore, se ne pigliano alcune, & lauarle bene, si tagliano per vedere se la polpa si distacca dall'osso: percioche distaccandosi è segno, che sono concie, altramente si lasciano quel poco più, fin che si distaccano. Poi fatto questo si leuano fuor di quella compositione fin che restano ben monde, & si pongono dapoi in vaso netto, & vi si fa la salmora mettendoui del piliciolo, ò serpillo, ò semenci di anesi, ouer fusti di fenocchio. Ma chi desidera di conseruar simili oliue, vi si cambia la detta salmora almeno ogni tre mesi, percioche altramente perderebbono la bellezza, & il buon sapore.

VINC. Mi piace più questo modo, che'l mio della calcina nuoua: onde dubitando che mi noiassero nel mangiarle son ritornato a tagliarle, & purgarle solamente con l'acqua corrente.

GIO. BAT. A confettar le oliue, come vi hò detto, non pure non sono mal sane; ma ancor si conciano più facilmente; & assai più tosto senza, che restano più verdi, & più belle.

VINC. Lodate voi il conciar le oliue ben mature come in alcune case ne ho mangiate di grosse delicate?

GIO. BAT. Non solamente commendo queste oliue ben nere, poiche sono più sane, & migliori delle altre, & massimamente se sono ordinate con

ragione; ma etiandio perche si conseruano molto tempo senza ponerle nel-l'acqua, o nella salmora, le quali a confettarle vna quarta siano seccate all'-ombra, doue sussi il vento, & poi si pone vna libra di mele, vna di oglio, vna di sale; vn'oncia di pepe, vna di garofani vna di anesi, vna di semenza di coriandoli ben pestate con le dette cose, & il succo di otto, o dieci limoni, o di buoni aranzi di mezo sapore. Et come sono bene ordinate, & ben mescolate queste cose insieme, si mettono in vna olla al fresco, & durano perfette tutto l'anno.

VINC. Hauete per miglior l'oglio fatto co i piedi, che'l torchiato?

GIO. BAT. Non è dubbio, che'l fatto co i piedi, resta sempre migliore, più dolce più chiaro, & più diletteuole per mangiarlo nelle insalate. Ma sarebbe impossibile a farlo tutto co i piedi: sì perche non si potrebbe supplire a tanta copia, che si raccoglie (per esser più difficile, che'l torchiato,) & sì anco perche sarebbe non poco danno, stando che'l torchio rende sempre più oglio; che non fann'i piedi. Basta che vi haurei da dire ancora cose assai intorno a questo arbore, & specialmente, quando è bello da lauorare, ottimo da brusciare, & che gli ossi suoi fanno perfetta cenere: ma perche habbiamo ragionato a bastanza, è ben che ci leuiamo di quà; & che vi ritorniamo dimani per parlare di quanto vi sarà grato.

VINC. Io mi riporto à quanto vi piace.

Il fine della Quinta Giornata.





LA SESTA GIORNATA
DELL'AGRICOLTVRA,
DI M. AGOSTINO GALLO.

Come si possono far' horti per vaghezza, & per vtilità.



VOLENDO M. Vincenzo Maggio ritornar'il sesto giorno à casa dell'Auogadro, pur nell'hora solita, & vedendo cominciare vna rugiadella, dubitando di maggiore acqua, ascese sopra il cocchio coperto di corame: onde giontoui, entrarono per la pioggia, che tuttauia cresceua, per ragionare in vn bel camerino a canto la sala grande, che guardaua a Leuante, & per tutto l'horto ornato di molte casse di cedri, di limoni, d'aranci, & d'altri bei vasi pieni di diuerse herbe fiorite, che rendeuan gran vaghezza. Onde hauendo il Maggio prima ben considerato il bell'ordine di tutte quelle cose, cominciò dicendo.

Poscia che hieri parlassimo delle cose, che conuengono a i giardini, io desidero, che hoggi ragioniamo de gli horti, che si fanno per ricreatione, & de gli altri ancora che sono di commodità, & d'vtilità.

Le lodi de gli Horti.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che fù sempre di gran contento l'hauere vn bell'horticello & più ancora secondo il potere, & volere d'ogni animo gentile, come chiaramente si veggono per tutto il mondo nelle infinite fabriche antiche & moderne, & non tanto nelle Città, & Castella, quanto nelle Ville: secondo ch'hebbero già principio del famoso Epicuro nella gran Città d'Atene, ilquale dopò i sudori de gli studi, vi andaua ogni dì per ricreare, & fortificare i lassi spirti dell'animo suo.

Che diremo poi d'Alcinoo Rè de'Franci? ilquale hauendo più horti vaghissimi, & copiosi di frutti, di herbe, & di fiori, dopò i graui negotij cotidiani del suo gran regno, vi entraua per isgombrar da se le fantasie, che lo premeuano molte fiate fin'alle viscere del cuore. Et medesimamēte possiamo dire di Mecenate, ilquale haueua in Roma horti di tanta vaghezza, che spesse volte vi andaua Ottauiano Imperatore solamente perche si recreaua, & si compiaceua più di quelli, che d'ogni altra bella, ò maggior cosa.

Quanto

Quanto maggiormente habbiamo da pensare di Diocletiano Imperatore Romano, & di Ciro Re de' Persi, iquali con le proprie mani coltiuauano, & ordinauano i lor' horti, dico con tanta diligentia, che faceuano stupire tutto il mondo. Ho detto questi pochi solamente (lasciando altri infiniti) per mostrarui, che sempre fu cosa molto honoreuole, & piaceuole il dilettarsi de' belli horti.

VINC. Quanto più mi hauete allegato questi huomini cosi grandi, che si dilettarono mirabilmente de' belli horti, tanto più mi cresce l'animo di domandarui, come si possono fare, & quai siti sono buoni, & commodi per farli belli.

GIO. BAT. Si come hieri vi dissi in che modo si debba porre vn giardino, non meno si debbe far d'ogni horto, & massimamente (essendo possibile) che'l sia da Tramontana verso l'habitatione del patrone, accioche dalle finestre si possa commodamente goder per modo di prospettiua, & specialmente, quando è fatto più tosto per allegria, che per vtilità, come per adesso intendo, che ne ragioniamo, & dapoi parlaremo de gli altri, che si fanno per qualche beneficio. Trouato adunque il sito a proposito si ponga parimente l'horto giusto per quadro, & si cinga di bel muro, o di folta siepe, laquale sia potēte di belli spini bianchi, o di verdi sanguini, o d'altri simili sorti, che siano cimate, & polite a' suoi tempi, ilquale sia ben' vguale, & non molto pendente, accioche l'acque piouane non portino via le grasse, & che la terra sia buona, ben trita, & ben netta di pietre, & di male herbe, con darli poi a suoi tempi del letame vecchio, & assai. Ma lodo, che questo horto sia partito in quattro parte co i viali per mezo, & attorno, iquali siano larghi non meno di tre braccia, & salegati di quadrella ben cotti; con vna colla attorno, che sia a canto de' muri, & larga circa due bracia, & mezo; col viale però tra quella, e i quadri. Che a fare ben pollito quest'horto, stà ben che la detta colla, & quadri siano fatti co i murelli non più alti d'vn braccio, & coperti di belle lastrette di pietra, come ve ne son molti nella nostra Città.

Trattato del far gli horti belli.

VINC. Certamente ch'egli è bel vedere vn horto, come hauete diuisato: tuttauia mi pare più vago vn'altro, che sia ordinato in varie forme, di arme, di ruote, di quadri, di triangoli, & d'altre cose vaghe da vedere: ilquale sia anco copioso di più herbicine saporite, di gigli, di rose, & di viole di diuersi colori, & non meno ch'egli sia adornato sopra, & attorno di murelli, di bei vasi, ne i quali siano cedri, garofani, maggiorana, basilico, & altre più sorte d'herbe bellissime, & odorifere.

GIO. BAT. Mi piace non poco la forma, la bellezza, & il bell'ordine, che dite, & massimamente quando vi sono i muri dipinti con ragione, & che tal'horto habbia vna ben fatta porticella con la sua capeletta ben dipinta all'incontro, che corrisponda in capo per prospettiua, nella quale si possa star'a leggere, a cantare, a sonare, a ragionare, & a mangiare co gli amici. Hò poi veduti alcuni horti circondati di siepi foltissime, & concie talmente, che cime alcune, & ramuscellli; non spontauano in altezza, o nel corpo fuor dell'ordine; Lequali tanto più faceuano bel vedere, quanto ch'erano, o tutte di sanguini, o di lauri, o di mirti & oltra che haueuano i pali intorno, & per mezo a modo di croce ben salegati, haueuano parimente in luogo de i murelli, le siepi di lauanda, o di rosmarino, o di busso, o d'altre sorti simili, ma bellissime per non esser

più alte di vn braccio, e mezo, lequali erano concie con tanto magistero, che non vi era pur'vna foglia non che ramo, che si vedesse fuori del suo ordine, il quale faceua parer quadre grosse, come se fussero tanti murelli ben quadrati. Et tanto più erano queste cose vaghe da mirare, & da goder con allegria mirabile, quanto che vi si vedeua esser l'albergo d'infiniti vccellini, che cōtinuamente giorno, & notte a gara cantauano, & garulauano, gorgheggiando più, che poteuano con diuersissime soaui voci. Appresso di queste cose, v'erano tre pergolotte in forma di capellette, ma folte di belli gelsomini, o di rose, o di mirti, o di lauri. Cioè vna all'incontro della porticella, doue s'entraua, & le altre vna per lato, & tutte, tre incapo de i viali che andauano per mezo, & congiunte con le dette siepi, che chiudeuano tutto l'horto. Che standoui dentro, pareua propriamēte, che si fusser in tante vaghe grotticelle, fatte solo per filosofarui amenamente con satisfattione d'ogni bell'intelletto. Oltra che non posso mancare, che non vi dica etiandio d'alcuni altri horticelli, quali non solamente erano circondati di belle siepi, ma hauendo i quadri senza murello, haueuano però le pergolette di rose, ò di gelsomini, ò di lauri, ò di mirti, che copriano con gran vaghezza tutti i viali mattonati, ch'erano in croce, & attorno, le quali passeggiandoui sotto rendeuano mirabil vaghezza, & commodita; Et benche non fussero molto alte, nè molto larghe, nondimeno per la lor bella forma, & bella verdura dauano gran satisfattione a coloro, che la mirauano, & godeuano.

VINC. Se osassi io direi di esser più belli gli horti fatti con siepi, & pergoletti verdi ben'ordinate, che quegli altri co i muri, & murelli, stando che rendono maggior'allegria, & amena prospettiua, & che (come dite) vi gode la dolce armonia de gli vccelletti, che vi dimorano.

Dell'horto, & peschiere, & fontana de i Conti di Barco.

GIO. BAT. Io vi potrei dir'ancora de gli altri diuersi horti belli, poiche ve ne sono d'altre forme pur'assai; fra i quali non posso tacer quello così singolare de' Magnifichi Conti Martinenghi di Barco per li pergolati de' limoni, per le vie salegate, & per li murelli forniti di pitari, e d'altri bei vasi di varie gentilezze, che rendono gran satisfattione a tutti per gli odori che gettano, senza che è accompagnato da più riuoli correnti dalla limpida peschiera, & dalla bellissima fontana; La quale per esser fabricata con mirabil arte, forsi che non n'ha vn'altra simil tutta Italia.

Della fontana de' nobili Cazzaghi.

VINC. Confesso ancor'io, che quell'horto è bellissimo per più cause, ma parlando della bellezza, & grandezza di quella fontana, per verità pare non men marauigliosa quell'altra de i nobili Cazzaghi in Botecino, & massimamente per esser'accompagnata d'alcuni vaghi horticelli, pieni di cedri, di limoni, & di aranci bellissimi, & anco per esser sito suburbano, & circondato d'alcuni colli molto ameni.

Trattato delle herbe gē tili cominciando dalla latuca

GIO. BAT. Venendo poi alle herbe, che abbelliscono ogni horto, & che sono commode per conto de i sapori, & dell'insalate, comiciarò a parlarui della latuca, laqual'è pregiata per la migliore di tutte l'altre herbe da insalata, sì perche è grata al gusto, come anco perche rinfresca, mollifica il corpo, fa abbondar sangue buono, genera assai latte, & presta soaue sonno; & massimamente essendo mangiata per questo, nel fin della cena cruda, da i sani, & cotta da gl'infermi, oltre ch'è migliore per li colerici, che per li flemmatici, & malinconici. Et benche ve ne siano di più sorti, però tutte vogliono terreno

reno grasso, polueroso, netto, & leggiero, ò casalino.

VINC. Sempre mi piacquero le lattuche per trouarsene in copia, & d'ogni tempo.

GIO. BAT. Questo auuiene, percioche si seminano d'ogni mese, fuori però nell'eccessiuo freddo, & si ripiantano, come son cresciute secondo ch'è bisogno.

Quanto siano poi dell'indiuia, dico per mangiarla cruda, ò cotta nell'insalata è quasi dissimile alla latuca per conto di bontà, & di rinfrescare; & massimamente quando è stata legata, & diuenuta bianca. Et oltre ch'è ottima per lambicarla, & beuer l'acqua cosi pura, & ne i siroppi è anco buona, & sana in mineſtra. *Della indiuia.*

Parimente per mangiare nell'insalate non solamente buona per l'herba detta dragone, ma è saporita talmente, che morde la lingua, & con soaue odore, & sapore, laquale è bella per esser ben verde, & di minuta foglia, e anco delicata per condire nell'aceto. Ma per non far semenza, si ripiantino le radici, & fanno facilmēte de i germogli assai. Vero è, ch'ella non viene se non ne i terreni buoni, & al soliuo, & stà sempre verde fuori, che la foglia muore nel gran freddo. *Ha virtù di disminuir la milza, aprir le opilationi del fegato confortar lo stomaco, & il cuore & induce bel colore nella faccia, & per tutto il corpo.* *Del dragone.*

Parlandoui poi dell'herba citrona detta basicchia, & mellissa in altri paesi, dico ch'ella è il fiore d'ogn'altra, per esser odorifera, saporita, & ottima nell'insalata, & condita nel acetto, & anco per ponerla ne i siroppi lambicata. E ben vero, che si mantiene se non nel buon'aere, & ne i terreni qualificati a lei. *Laquale, non solo è ottima contra la peste, vsandola a qual si voglia modo: ma anco quando si dubitasse di qualche velenosa cosa mangiata, come alle volte occorre nel mangiare i fonghi, ò altre cose simili.* *Della citronella.*

VINC. Essendo questa gentil herba difficile a mantenersi ne' gran freddi lodarei a tenerla nelle cassette, & poi a quei tempi ne i luoghi chiusi.

GIO. BAT. Vi è ancora la citronella, laqual'è gentile, bella, & buona verde nell'insalata: Et benche sempre fa semenza, si può ancor ripiantare facilmente. *Beuuto il succo quattro, ò cinque oncie ne i corpi grandi, & tre ne i piccioli è rimedio mirabile a i morsi de i serpenti, de scorpioni, de i ragni, & al mangiar de' fonghi.*

* Non meno vi è la sgrezuola detta da Dioscoride satureia, & da Plinio cunila laquale di odore è simile al thimo, ma minore, & più tenera; Et oltra ch'ella è di sapore delicato, & molto odorifera per mangiare verde & secca in diuersi cibi, è anco bella da vedere ne i pitari, & altri bei vasi. Si semina al principio di Febraio, o dapoi, secondo che i siti sono caldi, o freddi. * *Della sgrezzuola.*

Ancora è buona nell'insalata, l'herba stella, laquale oltra, che fiorisce due, & tre volte l'anno, dura anco lungo tempo in terra. *Dell'herba stella.*

Non manco è buona la rucola gentile, laquale similmente fiorisce due, & tre volte l'anno, & si mantiene per molto tempo, senza che è perfetta per lambicare, & ponerla ne i siropi. *Beuuta la decotione, è buona alle opilationi del fegato, & alle rene.* *Della rucola.*

Si può medesimamente lodare l'herba acetosa per esser buona nell'insalata, & bella da vedere. Et oltra che fiorisce, & si mantiene a i modi detti, & è buona non meno per lambiccare, & per li siropi; *Mangiandola a qual si voglia modo, è an-* *Della herba acetosa.*

do, è anco ottima alle febri di State, & massimamente alle pestilentiali.

Delle borragine. Per mangiare poi in mineſtra, nelle torte, tortelli, & altri modi, è buona, & ſana l'herba borragine, & anco nell'inſalata mentre è tenera: *Laquale è ſingolare nel mangiare le foglie crude & cotte, ma più i fiori, poiche allegrano il cuore, purificano il ſangue, confortano i ſpiriti vitali, & corroborano il polmone, A tale ch'ella può dire quello che ſi troua ſcritto, Ego ſum borago, quæ gaudia ſemper ago.*

Del petroſemolo. Appreſſo dico, che l'herba petroſemolo ha molte proprietà; percioche ella fà bel vedere per eſſer minuta baſſa, & verde d'ogni tempo, & è perfetta nell'inſalata, nel far la ſalſa, & cotta in più mineſtre ne gli vccelli, ne i peſci, & nell'altre coſe. Onde tenendola cimata, dura lungo tempo, ma il primo anno non hà buona ſemenza, & gli altri sì. *Et oltra che è perfetta per lambicare a beneficio dell'huomo, genera anco ſangue acuto: di maniera ch'ella è migliore per li flemmatici, che per li colerici, & ſanguigni. Senza che mangiando le ſue radici cotte con buona carne, ſono perfette alle opilationi del fegato, delle reni, e à coloro che patiſcono le ſabbie, & pietrelle.*

Della portulaca. Parlando pur di queſte herbe per mangiar nell'inſalata al tempo del caldo, è buona la portulaca: *La quale non ſolamente rinfreſca il fegato, & l'ardore delle reni, ma reſtringe il fluſſo del ſangue & ſpecialmente quello che prouien dal petto.* Vero è, ch'ella ſi digeriſce con difficultà, & dà poco nodrimento.

Del radicchio. Sapete poi, quãto è ſano il radicchio, del qual ſi mangiano le foglie coſi crude come cotte nell'inſalata, cuocendo parimente le ſue radici: *Onde mangiando, e beuendo la ſua acqua a qual ſi voglia modo, apre le opilationi del f[illegible]o & della milza & conforta lo ſtomaco.* Et queſta herba è meglio ripiantarla, che ſeminarla: percioche vien più bella, & fa le radici più groſſe, che ſi acconciano pur nell'inſalata.

VINC. Hauete voi il radicchio, & la cicorea per vna medeſima herba come generalmente tengono i noſtri Speciali?

GIO. BAT. Quantunque la cicorea ſia diſſimile ne i fiori al radicchio è però di natura vna medeſima coſa: eccetto ch'ella è hauuta per ſaluatica, & egli per domeſtico, & hà le iſteſſe virtù, che hà il radicchio.

De' porini. Sono ancora buone herbicine i porrini con le altre herbe nell'inſalata, iquali ſono belli da vedere, per eſſer ſottili di foglia, & verdi tutto l'anno, & anco dilettano quaſi a tutti. Si ſeminano al tempo della primauera, quando ſi ſeminano anco le altre buone herbe.

Della bitonica. Mi reſta a parlarui etiandio della betonica, la quale non pur'è buona per mangiar nell'inſalata, & nella mineſtra, & ancora in altre coſe; *Ma è ottima ſimilmente per ſanar le ferite della teſta, le oſſa rotte gli occhi, lo ſtomaco, il fegato, il polmone, la milza, & altre aſſai infirmità.*

Prouerb. VINC. Eſſendo queſta herba la corona di tutte l'altre, ſi può anco dire quel vulgato prouerbio. Tu hai più virtù, che non ha la betonica.

GIO. BAT. Hora che io hò detto la maggior parte dell'herbe gentili, che ſi mangiano per inſalata, voglio non meno parlare dell'altre ſimili, che ſono buone per mineſtra; & che abbelliſcono ancora ogni Horticello. Onde cominciando prima dalla menta odorifera, & ſaporita, dico ch'è buona la *Della menta.* gentile per poner nell'altre herbe, che ſi mangiano in mineſtra, ne i legumi, ne i cibi fritti, & in altre coſe laquale ſi pianta, & non ſi ſemina.

Similmente ſi può dir dell'herba detta puleggiuolo, laquale per eſſer medeſima-

ſima-

ſimamente odorifera, & ſaporita, e buona quaſi in tutte le mineſtre, & in altre coſe. *Et oltra che prouoca i meſtrui, & ſcalda lo ſtomaco, l'oglio è perfetto a i dolori colici, & della matrice.* *Del puleggiuolo.*

Ragionandoui poi dell'herbe bianche, dico che ſono ſane, & buone in mineſtra, nell'inſalata, & nell'altre coſe sẽza, che fanno bel vedere per lo ſtare verdi ſempre, & per fiorire d'ogni tempo. *De l'herbe bianche.*

Ancora ſono molto buone le ſpinaccie per mangiar leſſe, & fritte, & anco nelle torte, tortelli, & in altri modi, & maſſimamente al tempo del verno, del Carnouale, & della Quareſima inſin'al Maggio. Si ſeminano d'Agoſto, & ſtãno belle fin che fanno la ſemenza, quando ſono ſeminate al principio, ma ritardando a ſeminarle fin'a gli vltimi giorni, non la producono. *Le quali mangiate innanzi a gli altri cibi lubricano il corpo, ma nuocono allo ſtomaco.* Onde a farle naſcere bene a quel tempo, biſogna ſeminarle dopò veſpero, & coprirle con la ſtoppia, & non con la paglia per non ſtar coſi ſoſpeſo nell'adacquarle di ſera coi ſecchi pian piano, almeno per tre ſeguenti giorni. Et chi faceſſe queſto medeſimo ſopra l'altre ſemenze ſeminate ne i tempi caldi; naſcerebbono anco ſempre beniſſimo. Ma a cõſeruar le ſpinaccie da i geli conuien coprirle ben di foglie di noci innanzi, che cadano alcune brine. *Delle ſpinaccie.*

Non meno ſono buone le biete in mineſtra, in torte, in tortelli, & in altre coſe d'ogni tempo, ma biſogna ſeminarle di Quareſima, & fra l'anno per hauerne ſempre di vecchie, & di nouelle: Tenendo più toſto delle bianche, che delle verdaccie; percioche ſono più belle da vedere; e più tenere. *Poi lubricano il ventre, prouocano lo ſternuto purgan la teſta da catari, et lauandola cõ la liſcia, loro la liberano dalle ſquamme della cotica.* *Delle biete.*

Per herba odorifera, & ſaporita, è buona la ſchieria in mineſtra con altre herbe, laquale ſi ſemina di Quareſima, & d'altri tempi per hauerne tutto l'anno: Onde facendola all'ombra, & mettendola poi ne i vini quãdo bollono nelle tine, li dà perfetto odore di moſcatello, & il medeſimo fann'i fiori bollendo dentro, & lo liberano dalla muffa. *Della ſchieria.*

Appreſſo per herba buona vi è il cerbolo meſcolato con altre herbe in mineſtra, il qual ſi ſamina di Quareſima, & frà l'anno per hauerne ſempre. *Del cerbolo.*

Medeſimamente per herba ſana, & buona vi è la bugoloſa, laquale ſi mangia in mineſtra con altre herbe, & nell'inſalata. Et come fioriſce è tempo di lambiccarla, concioſia che l'acqua è perfetta in più coſe medicinali: Si ſemina di Quareſima, & fra l'anno a chi piace. *Della bugoloſa.*

VINC. Dapoi che voi hauete detto quaſi di tutte le noſtre herbe gentili, che ſi mangiano diuerſamente deſidero, che mi ragionate anco di quell'altre, che ſi mette ne' bei vaſi per ornar maggiormente ſimili horticelli.

GIO. BAT. A far po[...] tali horticelli, come dite, lodo primamente la maggiorana, poiche è ſempre odorifera, & ben verde: onde per eſſere ſpeſſa di ramicelli, & di minute foglie, non tanto ſi può conciar'a più modi ne i vaſi belli, ma ancor'è buona da lambiccare; *Et eſſendo bollita nella liſcia diſſecca i catari, & le pagliuole, o ſquamme della teſta, ſenza che il ſucco per lo naſo fa ſtarnutare, & lo purga beniſſimo.* *Della maggiorana.*

Non meno è gentile il baſilico, per eſſer odorifero, & ſtar ſempre verde oltra, che i ramicelli con foglie ſpeſſe, & minute ſi acconciano con facilità in diuerſi vaſi belli, che fanno bel vedere. E medeſimamente ſi fa del morbido det- *Del baſilico.*

do detto citronato, quando è concio ne i pitari, o altri vasi.

Della mortella. Parimente per poner'in simili vasi è buona la mortella; percioche è odorifera, & stà lungamente verde, & anco è facile d'accōmodarla con più bei modi: Onde essendo lambiccata, i Perfumieri apprezzano molto quell'acqua.

VINC. Veramente che ciascuno si allegra molto quando si vede in bell'horticello più sorti di vasi posti con ragione sopra i quadri, con simili herbette ben formate a figure di fontane; di torrete, di piramidi, di nauicelle, di palle, di huomini, di vccelli, & d'altri animali.

Delle viole. GIO. BAT. Per bellezza naturale vi sono le viole commodate per tener ne i pittari, & altri bei vasi, lequali stanno lungo tempo verdi, & fioriscono per più mesi, allegria in vero molto vaga, & massime, quando si veggono più fiori diuersi di colore, come ve ne sono di tante sorte.

De' garofani. Appresso fanno bel veder i garofani ne i medesimi vasi, si perche stanno sêpre verdi, come anco perche più volte l'anno producono fiori vermigli, incarnati, bianchi, & mescolati, i quali non solamente sono i più vaghi, che tra noi si trouino; Ma ancora sono i più odoriferi, & più gentili per tener'in mano.

VINC. Poscia che hauete parlato assai di queste gentilezze, aspetto che mi ragionate ancora dell'herbe, & frutti che si seminano, & si piantano ne gli horti per vtilità, i quali si tengono, o affittano, ouer si danno alla metà, come molti fanno.

DE GLI HORTI COMMVNI.



GIO. BAT. Lasciandoui da parte le regole, che si osseruano nel far ben crescere, & diuenir ben tutte le herbe, & frutti per esser note a tutti, che fanno questa professione, comminciarò a ragionarui de' cauoli, o verze (come noi diciamo) percioche ne sono in gran copia tra noi: I quali vengono in ogni luogo netto, grasso, & leggiero, & più ne i paesi temperati, che ne i caldi, come si vede, che nel grā caldo non tanto non sono diletteuoli di mangiare, quanto che all'hora sono mal sani, ma solamente sono buoni la Primauera, ouero l'Autunno, & massimamente, quando sono mortificati dalle brine. Et benche quelli, che si adacquano nel gran caldo, siano ben verdi, & belli; tuttauia si vede, che d'ogni altro tempo sono più saporiti gl'altri, che non sono mai adacquati. Et oltre che ve ne sono di crespi, di capucciati, di verzi fiori, & di verzi rape, de' quali se ne piantono all'Aprile per lo verno, & all'Agosto per la Quaresima, vi si tagliano ancor'all'hora le cime delle lor radici.

De i verzi, & cauoli.

VINC. Sempre mi piacquero i verzi a i suoi tempi, & specialmente, quando sono capucciati, o stati legati all'Autunno in cima delle foglie perche vengono di dentro in pochi giorni bianchi, & frolli; Ma è meglio a piegarli di gamba in gamba, & coprirli di terra; poiche si fan maggiormente bianchi, & delicati.

GIO. BAT. Non si seminino, o piantino mai verzi appresso le viti: atteso che le sono tanto essosi, che si ritirano da loro come fa l'vn nemico con l'altro; Senza che l'esperientia ci fa vedere, che seminando le sue semenze vecchie di tre anni, producono sempre tante rape, & non verzi. *Poi il brodo de i verzi cotti, beuendo innanzi pasto con l'oglio mollifica il ventre, & gittato via*

questo,

questo, & fattoli bollir'in vn'altro questo ristagna i flussi. Et oltra che'l succo loro *con Zucchero gioua alla tosse, à gli asmatici, & a i tisici: le semenze ancora sono perfette per dar a i fanciulli nel brodo, quando sono molestati da i vermi, Et chi si lauasse la testa nella liscima fatta con la cenere de i lor costoni, netta la tigna, & le volatiche.*

Venendo poi i capucci serrati come palle rotonde: dico che ancor che siano in parte simili alle verzi, sono però dissimili per esser buoni per noi fuor che di Maggio, & di Giugno, benche in Venetia sono pregiati nel verno: Ma vengono belli solamente in certi terreni particolari, letamati più dell'ordinario. *De' capucci.*

Ancora sono di gran commodità le rape, che si seminano di Giugno, & di Luglio, per esser buone le sue foglie per molti mesi: Ma quanto più sono spogliate, tanto più rimangono picciole quelle rape: Le quali non vengono belle in grossezza, & abondanza, se quel terreno non è qualificato alla lor natura, & anco letamato pur'assai. Et questo frutto fu sempre grato a tutti in minestra, in torte, tortelli, & altre cose simili; Et oltra ch'è perfetto arrostito nell'insalata, & le stato in composta, *prouoca l'orina gioua alle renelle, & dà buon nodrimento ma grosso. & benche nuoce allo stomaco per esser ventoso, pur'è concesso alle volte a gli ammalati*, & le sue scorze, essendo secche, sono buone fritte nella Quaresima. Ha solamente vna maledittione, che non falla in questo paese, che doue si semina questo frutto, mai non vi vien bel frumento, ò altro grano, ancorche vi sia dato quanto letame se gli possa dare. Nè bisogna dire, che non vi sia cosa pari alla melica per immagrire ogni terreno, percioche la rapa danneggia assai più di lei. E ben vero, che lodo coloro, che seminano ne gli horri delle minute e tardamente, accioche lasciandole in terra, possano mangiarne al tempo del Carnouale, & della Quaresima, perche all'hora sono delicate. *Delle rape.*

Poi lasciando i nauoni, che sono simili alle rape; eccetto, che sono alquanto gialli, & più sodi; dirò le qualità del rouaiotto, detto in Venetia bisi, il qual'è delicato nel mangiare à più modi; Si pianta a mezo Febraio, e poi ogni quindeci giorni, per hauerne di mese in mese di verde, secondo che più se ne và piantando, & anco se ne fà seccare al Sole, per mangiarlo alla Quaresima, & a gli altri tempi. *Vero è. che sempre è ventosi, & muoue i vermi a i fanciulli, per esser dolce.* *Del rouaiotto.*

VINC. Sommamente mi piace questo frutto verde in minestra, & cotto nell acqua semplice, & poi concio con le tauelle ne i piatti, con l'oglio, aceto, sale, & speciarie.

GIO. BAT. Non manco è da commendare la faua brouentana, che si pianta ne gli horti ben'ordinati di Ottobre, di Nouembre, & Decembre (pur che la terra non sia gelata) per mangiarla alla primauera verde, & cotta maggiormente in diuersi modi. *Della faua brouetana.*

Poi per cosa vtile, è bene a seminare in copia de' porri al principio di Febraio, & ripiantarli all'Agosto, tagliandoui le cime delle foglie, percioche, si come quelle si mangiano tutto l'anno in minestra, & in altre cose: non meno si mangia il frutto verde, & cotto per più tempo. *E vero che tutti i porri nuocono allo stomaco per esser ventosi, ma cotti nella seconda acqua sono sani, Senza che bolliti nell'oglio, leuano la doglia delle orecchie, & le semenze sono a più modi ottime a i veleni.* *De' porri.*

VINC. Ancorche per molti anni io ne habbia mangiati de cotti, & di crudi,

crudi, nondimeno, è anco qualche tempo, che io gl'ho lasciati, per non esser cibo per lo mio stomaco, ma più tosto de' contadini.

Del aglio. GIO. BAT. Hora che siamo entrati ne i cibi rusticani, voglio che ragioniamo del aglio, ilquale per l'ordinario si pianta di Febraio, ma meglio è di Nouembre per venir più grosso (se però il terreno è a proposito) sempre per Luna nuoua, ma bisogna zapparlo quando è vecchio, & ch'egli è in tre foglie, percioche non retorneranno cosi tosto l'herbe, come farebbono quãdo è nuouo. Et à conseruarlo si caua quando è vecchio ben maturo, & si fa stare al Sole fin ch'è secco: & poi si tiene in luogo, che sia humido, & che non vi giunga il Sole, perche durarebbe poco. *Et questo frutto ha molte proprietà, & specialmente contra i vermi. Et però stà bene ch'egli sia chiamato Triaca de' contadini. Si mangia cotto per le tossi vecchie, & streture di petto, & crudo per li vermi. E'l brodo doue sono cotti i suoi costoni con le foglie, fattone clisteri, & caldello sopra il ventre, libera i dolori, & scaccia la ventosità.*

Delle scalogne VINC. Sempre mi piacque questo frutto, percioche si mangia crudo tutto, mentre sono tenerine, o morbide le foglie col sale, & nell'insalate, & anco in minestra, & le altre cose. Oltra che essendo maturo, è buono cotto, pesto, & intero, secondo il costume de' paesi, & delle case.

GIO. BAT. Vi son'ancora le scalogne, lequali, benche siano simili all'aglio nell'odore, & nel sapore, & nel piantarne, tuttauia son in altre cose dissimili; percioche producono vna spica d'aglio più spiche, fa nascere sopra terra solo vn festuco con le foglie lunghe, & alquanto larghe, ma per contrario si vede che quantunque vna spica di scalogne produca più spiche, non produce però sopra terra festuco alcuno, ma fa nascere per ogni spica vna sola foglietta minuta, & tondetta, lequali poi per esser sette, & otto, ò più nate insieme fan'vn boschetto bello, che dura per più mesi; Et queste medesime foglie sono buone crude nell'insalata, & cotte anco in minestra con l'altre cose. *Basta che il frutto hà le medesime virtù, che ha l'aglio, ma è più noioso allo stomaco per esser'anco più acuto.*

Delle cipolle. VINC. Sempre le scalogne furno grate a i contadini onde per mantenersi sotto terra tutto l'anno, le mangiano crude, & cotte d'ogni tempo.

GIO. BAT. Per frutto si che sia forte, & alle volte dolce, vi sono le cipolle, le quali vogliono terreno simile, & ben ordinato a quel dell'aglio. Et tutte le bianche, & rosse, rotonde, & piane, si seminano d'Agosto, & si ripiantano fin'alla Pascha, & sempre rare, accioche possano diuenir più grosse.

VINC. Ancora che queste cipolle siano cibo di contadini, da che le mangiano cosi saporitamente verdi in più modi, cominciando quando mietono le biade fino alla Pasqua; nõdimeno sono buone anco per li nobili dopò Settembre cotte nell'insalata, nelle frittate, & nei guazetti come si costuma; Mà perche durano poco tempo in questo paese, si fanno brottare nell'acqua, & poi si conseruano nell'aceto tutto l'anno, per esser anco perfette ne i medesimi guacetti. *Pestando la cipolla cruda, & ponendola cosi sopra ogni luogo nel corpo scottato a qual si voglia modo, leua l'ardore, & ogni dolore.*

De' cocumeri detti in Toscana citriuoli. GIO. BAT. Per frutto frigidissimo vi sono poi i cucumeri, i quali si mãgiano al tẽpo del gran caldo crudi nella insalata, & nella minestra tagliati sottili. Si piantano le semẽze di Marzo, come si fanno le zucche, & Meloni, & si mãgiano di Giugno, di Luglio, d'Agosto; ma vogliono terreno molle, & grosso.

VINC.

VINC. Mangi pur chi vuole di questo frutto, che per me voglio credere all'Eccellente Matthiolo, che consiglia à rifiutarlo, conciosia che'l nutrimento suo si acumula pian piano nelle vene nostre; onde putrefacendosi poi, con ogni leggieretta occasione genera febri crudelissime, & marauigliosamente pertinaci.

GIO. BAT. Stando ch'io son del vostro parere, voglio che parliamo del più grato frutto, che sia à noi nel gran caldo, cioè del mellone, ilquale non solamente ricerca luoghi caldi, ma terreni ladini, o leggieri, che siano netti, & ben letamati: Si piantano le semenze di Marzo separato con la terra alta sopra, & non in luoghi ombrosi, & sia letamato più tosto con letame vecchio, che con fresco, & di pecora, o di capra, che di bestie grosse. Lequali semenze siano tenute ben nette d'ogni herba subito, che son nate, insino che hanno prodotti i frutti. *Del mellone.*

VINC. Quantunque i meloni siano in bontà fallaci in questo paese, nondimeno chi hà terreno a proposito, ne semini per la vtilità grãde, che se ne caua, & massimamente piantando delle Zatte, atteso che non fallano in dolcezza. Ben è vero che i meloni furono sempre mal sani, ma i medici biasimano maggiormente le Zatte. Vero è che le scorze di questi frutti sono buone per rinfrescare, & ingrassare i caualli. E oltra che sono ottime per confettare col mele, o col zucchero, & per compostare, & anco per mangiarle fritte di Quaresima (essendo tagliate verdi sottilmente, & poi ben seccate.) *Le semenze confettate pur col zucchero sono delicate per li sani, & per gli ammalati: percioche, non pur rinfrescano, & acconciano lo stomaco, ma prouocano l'orina, & mondificano le rene dalla rena, & dalla pietra.*

GIO. BAT. Per frutto di hortaglia non ve n'è alcuno, che sia migliore delle zucche bianche, lequali sono sane in minestra nell'eccessiuo caldo, & nelle torte, & anco fritte nell'oglio: oltre che i colli sono perferti in composta, per condirli col mele, & col zucchero. Si piantano le semenze di Marzo separate al modo de' meloni, & ne i luoghi ben grassi, & ben netti, ponendole però nell'acqua, accioche non si piantino quelle che restano in cima, & le buone, che andaranno al basso, nasceranno benissimo. Ma meglio sarebbe a metterle nel latte per vna notte; percioche si vederebbe il medesimo effetto, & sarebbono i frutti dolci. Si traspiantano, come hanno tre, o quattro foglie, & pongono doue facilmente possano ascendere in alto: perche diuengono migliori, che non fanno quando vanno per terra. Vero è, che quanto più sono lunghe, & sottili, sono etiandio più tenere, più saporite: però si piantino le semenze cauate da i colli lunghi, con le punte verso il cielo: percioche diueniranno anco tutte lunghe. Ma bisogna spuntare tutti i suoi cespugli, come son'alquanto cresciuti, accioche gettino più rampolli, & quelli più quantità di frutti. Et oltra le sue buone qualità che sono note a tutti, son'anco migliori per li colerici, & asciutti, che li flemmatici, & malinconici.

Taccio le zucche marine, per esser di varie specie, & le turche ancora, le quali sono buone per mangiar in minestra, in torte, fritte nell'oglio, al tempo del verno, & della Quaresima: & vanno piantate al modo dell'altre dette.

VINC. Non tanto mi piacquero sempre le zucche per le cose, che hauete dette: ma etiandio perche quando sono ben mature, & secche, si fanno in

fiaschi

fiaschi per ponerui del vino, & dell'oglio, come fanno i peregrini, & i lauoratori della terra.

De i gniferi, e carote. GIO. BAT. Per frutto ancora d'ortaglia sono buoni i gniferi, o carote (come altri dicono) percioche si mangiano tutto il verno cotti nella insalata, & in composta al tempo della Quaresima; i quali si seminano di Maggio in terreno ben netto, & ben letamato, & poi si zappano, & si tengono ben netti d'ogni herba, che viene; mentre sono tenerini; & sono buoni all'Ottobre fino à Pasqua. Ma bisogna cauarli di Nouembre, & leuarli le foglie, & dapoi conseruarli sotto la sabbia; percioche altramente gelarebbono.

Delle pestinache Parlandoui poi delle pestinache; dico che quantunque vogliano le medesime qualità de i terreni, & altre cose che ricercano i gniferi, o carote in radici, & che paiano alquanto simili di forma, tuttauia sono dissimili di colore, di sapore, & di lunghezza. Si seminano di Maggio, & di Giugno sole, & in compagnia de i gniferi, & delle rape: & si mantengono vn'anno, & dui in terra: onde per lo cader de i fiori, se ne trouano di vecchie, & di nouelle che sono buone nel verno, & nella Quaresima in fritelle, & fritte in altri modi. *Le quali, mangiandole prouocano la orina, e i mestrui & le foglie trite. & poste sopra le piaghe, che vengono nelle gambe a i contadini sono perfettissime a quel male.*

VINC. Per esser questo frutto più tosto cibo per contadini, che per nobili, mai non ne tenni conto.

De' ramolacci. GIO. BAT. Ancora sono buoni i ramolaci, i quali si seminano d'Aprile, & si mangiano a mezo Giugno, & massime da coloro, che tagliano le biade; Ma perche fanno tosto semēza, si seminano vn'altra volta al fin di Luglio, per mangiargli al Settembre fin dopò Pasqua. Cauandoli però innanzi il gelo, & sotterandoli nel sabbione senza foglie. *Et questo frutto mangiato innanzi pasto, prouoca l'orina, lubrica il corpo, & eccita l'appetito.*

De' rauanelli. Medesimamente seminando i rauanelli all'Aprile, sono buoni a mezo Giugno; ma perche fanno altresì tosto semenza, però seminandoli di Luglio, & conciandoli poi nella sabbia, si mantengono buoni fin dopò Pasqua. *Essendo cotti questi a modo delle rape, liberano l'huomo dall'orinare con brusciore, & fanno vscire le pietre dalle reni, & vessica.*

VINC. Parimente queste due sorti, sono buone per li metitori al tempo loro, ma non già per lo mio stomaco.

Del fenocchio. GIO. BAT. Perche habbiamo detto assai di questi cibi rusticani, è bene, che parliamo etiandio d'alcuni altri gentili, fra i quali comінciarò dal fenocchio, frutto in vero d'ogni horti, ilquale si semina di Febraio nel terren leggiero, ò casalino, & con semenze non più d'vn'anno. Che ponendolo per vna notte nel latte, o nell'acqua melata, riesce tanto più dolce; ma bisogna tenerlo bē netto fin che sarà fatto grande: altrimenti restarebbe affoccato da quelle cattiue herbe. *Mangiato il frutto a qual si voglia modo, scaccia la ventosità, & fà abondare il latte, & il medesimo effetto fa la sua poluere.*

VINC. Fu sempre questo gentilissimo frutto ottimo per mangiarlo verde al principio d'Agosto, & per condire anco i festuchi tenerissimi, & i ramuscelli carichi di grani con l'aceto, & sale ne i vasi di terra per mangiarli d'ogni tempo, & massime nel gran caldo.

Dell'herba buona. GIO. BAT. Per herba sana, & commoda non vi è che auanzi la herba buona, detta da altri herba sana: però non è marauiglia se tutti ne vogliamo

ne gli horti nostri. Et ben che il frutto si può seminare, nondimeno per produr'ogni gamba più figliuoli, se ne pigliano, & si piantano in ogn'altro luogo, e fanno facilmente frutto, ilquale oltra, ch'è buono crudo in diuersi effetti, si mangia anco secco intero, & pesto in cose assai; senza che sono buone le foglie, mentre che sono tenerine nell'insalata, nella minestra, & nelle torte, è tortelletti. Si pianta di Febraio, o di Marzo, ma rara; percioche stà lungo tempo in terra, & produce d'anno in anno più figliuoli, onde come è troppo spessa, si riuolgono le radici l'vna contra l'altra, & si guastano. Et però bene è mouere le gambe, e sue radici ogni tre, o quattro anni, & ripiantarle in altri luoghi. *Poi seccata in mazzi all'ombra essendo ben pestata, è perfetta a più infermità. Oltra che beuendo il succo a digiuno con vn poco d'aceto, impedisce il sangue, che vien dalla bocca, & senza aceto, ammazza i vermi, gittandolo nelle orecchie mitiga il dolor suo.*

VINC. Per più cause ho sempre amato questa benederta herba; della quale me ne seruo in poluere, ponendola d'Aprile ne i miei drappi, atteso che li dà buon odore, & li conserua per quell'anno dalle tarme.

GIO. BAT. Medesimamente in questi horti grandi, vi si debbono seminare, & piantare lattuche, spinazze, biete, & altre herbe gentili, ch'habbiamo detto, & queste altre ancora, cominciando dalla ruta, laquale si semina la Primauera, & si mantiene verde vn'anno, & dui. *Et benche ella sia amara, nondimeno molti la mangiano di Maggio per medicina, pigliando solamente i cuori teneri co'l pane, & sale, Oltra che è perfetta nel far l'oglio che gioua a i dolori de' fianchi & delle orecchie.* *Della ruta.*

VINC. Non solamente questa herba è ottima anco contra i veleni, onde la mangiano le donnole, quando sono per combattere con le serpi, ma se ne seruono gli Essorcisti contra i mali spiriti.

GIO. BAT. Non manco si debbe tenere dell'assentio, ilquale si semina di Febraio, & di Marzo ne i terreni comodi a lui, ma si possono piantare ancor'i suoi germogli barbati, & i ramicelli primamente ritorti. *Et ancorche quest herba sia più amara di tutte le altre, tuttauia beuendo la sua decottione, libera gl'hidropici, & l'oglio, & succo suo ammazza i vermi, che vengono nelle orecchie.* *Dell'assentio.*

VINC. *Lodo ancor'io quest'assentio, poiche i ramuscelli, & fogli verdi, sono perfetti ad ogni percossa del corpo humano. Et oltre ch'è ottimo secco, & verde al mal di stomaco se ne fa anch'oglio, e succo, per medicar più infermità.*

GIO. BAT. *Parimente lodo l'apio, percioche seminandolo nella Primauera, è perfetto alle maccature, & liuidezze delle percosse, senza che l'oglio suo è ottimo à più infermità, & specialmente alle scarentie, che vengono nella gola vngendole però spesse volte.* *Dell'apio.*

Appresso per herba sana è buon l'aneto, ilquale si semina la Primauera. *Et oltra che l'oglio suo è perfetto a varie infirmità, molti mangiano le foglie in minestra con altre herbe insieme.* *Dell'aneto.*

VINC. *Dioscoride dice, che beuuta la decotione delle frondi secche, & del seme suo alla donna ritorna il latte, risolue la ventosità, leua i dolori del corpo ferma i vomiti prouoca l'orina, & allegrisce il singhiozzo.*

GIO. BAT. Io vi potrei dir ancora dell'herba detta marrobbio, & sue qualità, & similmente dell'herba turca hissopo, & altri simili, che sono più tosto me-

sto medicinali, che buone da mangiare, ma perche quelle di che habbiamo ragionaro bastano, è bene che parliamo d'alcune altre poche, & poi faremo fine.

Della saluia. Diremo adunque della saluia laquale per esser di commodità, & di sanità, si vede anco che ve n'è in copia in tutti gli horti. Questa benedetta herba vien più facilmente bella ne i luoghi aprici, & caldi, che ne gli ombrosi, & humidi. Et pur ch'ella non sia posta ne i terreni aspri, cretosi, gessosi, ò paludosi (benche fussero poi magri, o sassosi) vien florida, & sempre vi mantiene. Et oltra ch'ella ricerca esser ben zappata, & tenuta netta di tutte le foglie, o ramicelli guasti, & che si può seminar di Marzo, & d'Aprile, nondimeno è meglio a piantar i germogli con radici, & anco i ramuscelli, & cime (essendo prima ritorti) al tempo detto, ò all'Ottobre. Poi a rinouata si ritaglia al Febraio vgualmente alla terra, & vien più bella, e più tenera, & più folta in poco tempo. Et questa gentile herba è perfetta con le carni, vcceli, & pesci, che si arrostiscono in più modi, & nelle cose che si mangiano in minestta; senza ch'è ottima fritta nell'oglio (essendo tenera) & concia col zucchero, & nelle diuerse composte. *Et anco per esser cosa sana, molti la pongono abondantemente nel pane, che mangiano, & nel vino, che benono per rimediar' a i catari, & ad altre humidità. Et fatta in conserua di fiori, & foglie è molto buona allo stomaco, & alla testa, il che essendo cotta nel vino lauandosi la bocca (monda i denti,) & le gengine, & fa buon fiato, & lauando gli occhi con l'acqua lambiccata, chiarifica la vista.*

VINC. *Fra le buone sue proprietà dice il Matthiolo, che beuendo la donna vn bicchier del suo succo con vn poco di sale, dopò ch'ella sarà stata quattro dì separata dall'huomo, congiungendosi poi con lui subito s'ingrauiderà. Et per essempio dice, che gli Egitij dopò vna gran pestilentia, ordinarono che le donne beuessero di questo succo, accioche generassero assai figliuoli.*

Del rosmarino. GIO. BAT. Parlandoui similmente del rosmarino, dico che oltre il bel vedere, ch'egli fa ne gli horti (per esser sempre verde) è saporito per mangiarlo ne i medesimi modi che si fa la saluia, & anco sono per molte infirmità. Si pianta ne i luoghi caldi, & almeno solivi che non siano percossi dalla Tramontana, percioche non può patir gran freddo. Et però si debbe piantar di Marzo a Mezodì, & a canto a qualche muro, & nel terreno grasso, & sia con radici, o con rametti nouelli ritorti, perche facilmente prenderà.

VINC. *Frà le molte sue buone qualità, l'acqua sua conforta tutti i membri dell'huomo, & cocendo le foglie in vino bianco lauandosene la testa indurisce la cotica, conforta il ceruello, & ritiene i capelli che fussero per cadere. Oltra che i fiori fatti in conserua, confortano il cuore, & sono buoni a gli huomini malinconici.*

Degli asparagi. GIO. BAT. Per frutto sano, & delicato lodo gli asparagi belli, & teneri, i quali vengono grossi nel terren soluto, o ladino, o casalino, ouero sponsoso, quando sieno tenuti ben grassi, & ben netti. Si seminano di Febraio, o di Marzo per Luna nuoua; ma meglio è piantar le radici, percioche si fruiscono più tosto, che le semenze: stando che bisogna ripiantarle il secondo, o terzo anno. Ma perche quanto più sono poste le radici al basso, producono tanto maggior copia d'occhi, & vengono più grossi gli asparagi; però si caua in altezza vn braccio tutta la terra di colla in colla, & si pone tra l'vna, & l'altra in manco spatio, & in altezza più che si puote. Coprendo prima il fon-

il fondo di corni d'animali i quali, coperti di terra perfetta tre, ò quattro dita, & poſti poi ſopra gli aſparagi, gioueranno molto a le radici nel tenerle morbide, & nello ſcaricarle da l'acqua piouana, le quali ſiano poſte in piano, & in tal modo, che'l corpo d'vna gamba ſia lontano dall'altra almen vn piede di noue oncie, percioche quanto più ſono le gambi grandi, tanto maggiore ſpatio vi vuole tra l'vna, & l altra, altramente, eſſendo ſpeſſe, in poco tempo ſuffocarebbono ſe medeſime, & produrrebbono il frutto picciolo. Le quali ſiano poi coperte con la terza parte della medeſima terra cauata, ma criuellata nel gittarla ſopra, & non più, accioche'l Sole poſſa maggiormente trafiggere, & tirar gli aſparagi a ſe Non facendoui dapoi altro, che tenerli ben netti d ogni herba, & all'Ottobre caricarli di letame ben marcio, o più toſto di ſegatura di corni, & ſopra delle guſcie d'vue in quantità. Trahendoui adoſſo al ſeguente Febraio vn'altra terza parte drlla medeſima terra. & criuellata, la quale ſia netta di pietre, & caricata ſimilmente all'Ottobre beniſſimo al modo detto, & poi all'altro Febraio gittarli adoſſo tutta quell'altra, che vi ſi trouerà cauata, la quale non ſolamente ſia criuellata (come ho detto) con criuello di filo di rame, o di ferro, percioche reſtarà ben netta, & ben ſoſpeſa ma ancora, che gli aſparagi ſpuntino di ſopra con più facilità. Non tagliandoli più toſto del terzo anno, nè anco com'è paſſato Maggio, conciosia che quanto più ſi tagliano, tanto maggiormente s'indebboliſcono. Auuertendo a tagliargli ben ſotto terra: perche tagliandoli di ſopra, quei coſtoni nel creſcere; fruſtrano le radici ſenza vtilità alcuna. Tenendoli poi caricati ſempre di buone graſſe all'Ottobre, & nettati al Febraio d'ogni letame groſſo, & di pietre, & d'altre coſe, che vi fuſſero: zappandoli non meno, ma non più baſſo di quattro dita, acciochc ſpontino più facilmente fuor di terra.

VINC. Si come mi ſon piacciute queſte regole, vorrei anco ſaper ſe ſi può dar'a gli aſparigi altre ſorte di buone graſſe.

GIO. BAT. Oltre a quelle, che ho detto, e buon'anco lo ſterco puro di cauallo, di pecora, di colombi, & di polli, ma marci de più meſi, ma meglio è la graſſa, che ſi caua dalle cloache, & la poluere, che cade dalle grati quando ſi batteno le lane.

VINC. Credete voi che ſia ben'a cauar, & ripiantar le radici de gli aſparagi ogni otto, o dieci anni, come fann'alcuni penſando che producano più groſſo, & miglior frutto?

GIO. BAT. Mai non ſi dourebbono mouer dal ſuo luogo; ma quando ſono troppo ſpeſſi: ſi ſcuoprano le radici al principio di Ottobre, & ſi leuino tutte le ſuperfluità, & ſi ripiantino altroue: Che facendo ben queſto ogni tre, o quattro anni, non tanto ſi cauaranno tutte le ingarbogliate, & fracide, ma ſi netteranno quelle che reſteranno, le quali ſi potran coprir di gamba in gamba con vn capelletto di letame ben marcio meſcolato con altro tanta terra criuellata; criuellando ſimilmente la reſtante, & ritornarla di mano in mano ſopra, com'era di prima. Et queſta è la vera via per far, che le radici producano gli aſparagi groſſi, ſenza ſterparle, & ripiantarle vn'altra volta, come fanno molti fuor di propoſito; errore in vero notabile, maſſimamente, quando alcuni le partono; percioche non ſi douerebbe mai ſpezzar ſimili gambe, ma ſi douerebbe vſar ſempre ogni diligentia per piantarne

delle

delle più spesse d'occhi, & che ne hauesse in quantità. *Essendo gli asparagi delicati, & sani a tutti, & massimamente quando sono grossi teneri, dolci, & non troppo cotti : mangiandoli innanzi pasto ; rendono il gusto a gli amalati giouano al mal di pietra al dolore dello stomaco, al mal del fianco, & fanno bel colore, & buon odore a tutto il tempo.*

VINC. Dapoi che mi son piacciuti questi ricordi, vi prego parimente diciate con quai modi si può far venir artichiocchi grossi?

Degli artichiocchi ouer carcioffi.

GIO. BAT. Chi vuol hauerli belli bisogna anco hauer la semenza de' più grossi che sia possibile, & piantarli di Marzo per Luna nuoua in terreno buono, ben grasso, & ben netto. Ponendo quei grani in cinque, o sei buchi in vn circolo d'vn pan commune, accioche faccino vn bel cespuglio, & poi metterne similmente altretanti lontani da quelli almeno vn braccio, e mezo, per far che quei cespugli non s'impediscano, è ben vero ch'è meglio a piantar i germogli, o parte delle gambe, che le semenze; percioche fan più tosto il frutto; Semenza che piantandone di mese in mese, cominciando al Marzo fin'al Nouembre, se ne raccoglie anco da più stagioni il primo anno, & poi altri secondo il solito; & più, & meno secondo che sono più morbidi, o magri, & in sito aprico, ouero humido, ò terreno duro, o d'altra sorte, che non sia a proposito. Auuertendo à piantarne sempre de' più belli, & che facciano assai frutti, come ve ne sono di diuerse forme in grossezza, in longhezza, in tondezza, di più colori, & più saporiti, & che han le spine, & nò.

VINC. Quantunque gli artichiocchi siano inferiori di bontà, & di sanità a gli sparagi, & che non durino si lungo tempo in terra, & massime perche facilmente sono rosi da i topi; nõdimeno, oltra che ordinariamente sono grati a tutti, si rimettono etiandio con più facilità, & producono più tosto i loro frutti.

GIO. BAT. Non solo generalmẽte piacciono a tutti, quando sono freschi, & teneri, ma vi son'alcuni che li mangiano crudi, & spiccati tenerissimi la mattina col pane, & sale, & per cibo molto delicato. Et però fallano coloro che li mẽgiano troppo maturi per essere sẽpre insipidi, mà più quegli altri che han siti qualificati, & che non ne tengono poiche sono di tanta vtilità, come ogn'anno si vede con l'esser venduti cosi bene in questo paese.

VINC. Hauete voi secreti alcuni per conseruarli da quei topi che li rodono in diuersi siti?

GIO. BAT. Secreto certo vi saprei dire: tuttauia hò veduto alcuni che intorniano i cespugli di bastoncelli verdi di sambuco, ficcandoli in terra non men d'vn palmo, & facendoli auanzare altretanto di sopra lontani l'vno da l'altro non più di quattro dita, dicendo, che questi animaletti non entrano sotto terra, nè sopra a quei cespugli, per l'odore che abborriscono di quel legno, mentre è verde: ma bisogna cambiarli come si seccano. Altri fanno vno steccato spessissimo intorno ad ogni cespuglio, de i più acuti spini secchi che si trouino, tagliandoli non più lunghi d'vn dito, & ponendogli sotto terra non men d'vn palmo, & poi di man in mano che arriuano fino in cima: percioche, come questi topi presentano, & si pungono, subito si ritirano. * Et medesimamente per pungerli, sono perfetti i rizzi di castagna, ponendoli però al modo detto, & vi durano non meno di dui anni *. Ancora alcuni altri per cacciarli, gittano per ogni cespuglio due, o tre secchie d'acqua l'vna dietro

tro all'altra quando si accorgono che vi sono: perche saltano fuori subito, & gli amazzano. Parimente vi sono de gli altri che pongono delle noci, ò castagne tossicate, doue praticano gli animaletti coprendole però con alquanto di terra, accioche qualche persona non si auelenasse: ficcandole ne i buchi dou' entrano, & escono; percioche rodendola; subitò s'attossicano. Ma meglio è pigliar della faua cotta nell'acqua ben tossicata, & por quei grani ne i medesimi buchi: perche sentendo facilmente quell'odore mangiano benissimo.

VINC. Io aspettaua che mi diceste anco d'alcuni c'han ammaestrato i suoi gatti a starui di notte, & com'escono i topi, subito gli amazzano.

GIO. BAT. Si com'è difficile il ricordarsi ogni cosa, confesso anco che mi scordaua a dirui come si possono saluar gli artichiocchi; che non gelino, & che appresso facciano i frutti più per tempo. I quali prima si letamano benissimo all'Ottobre con letame a proposito, & mescolato col terreno, che vi è attorno, si ricalzano di cespuglio in cespuglio con quel medesimo non men'alto d'vn palmo, & si riuolgono dapoi tutte le cime all'ingiù, & legatele insieme cō vn stropellino, si coprono cō gaia di lino; di maniera che non solamente non possono gelare, ma ancora per questi rimedi si veggono i frutti produtti in molti cespugli quando si slegano alla primauera. * Auuertendo però a tagliare prima i tronchi due dita sotto terra, come più tosto sono leuati i frutti; percioche ributteranno i germogli molto belli, per far'i frutti l'anno seguente, oltra che alcuni ne produrranno al Settembre, & innanzi che si ricalcino all'Ottobre, siano leuate tutte le gambe nuoue, & lasciarui se non il proprio tronco, poiche venirà più bello, & meglio frutterà.

VINC. Desidero, che mi diciate dell'altre cose, secondo che vi pare, & piace.

GIO. BAT. E bene che ragioniamo delle maiole, o fraghe, per esser frutto gentile, & delicato, ilquale viene ne i colli, & a i piedi de i monti, & più ne gli opachi luochi, che ne gli aprichi. Questa herba non si semina, ma si traspianta al Febraio, ò al Marzo per ripiantar a l'hora, la quale produce certi filetti sottili, che serpono per terra: & come sono lunghi circa vn palmo, ficcano talmente la cima dentro, che producono tutt'a vn tempo altre radici, & foglie che fan bel vedere per star lungo tempo verdi, & vgualmente basse. Non è poi bella cosa da mirare quādo nel medesimo anno all'Aprile, & Maggio si veggono i suoi frutti sotto alle foglie, che paiono tanti fini coralli attaccati? Et però ogni spirito gentile ne douerebbe hauer in copia ne i giardini, & horti a canto le siepi, ò sopra le ripe, come hò io in quella si lunga bella peschiera. *Delle maiole o fragole*

VINC. Non è dubbio, che queste maiole furono sempre grate: si perche vengono innanzi gli altri frutti, come anco nel mangiarle sono delicate tra le compagnie di donne, & d'altre genti massimamente quando si mangiano ne i conuiti ben'inzuccherate co i zuccheri, come se fossero tanti bisi, ò crespini cotti.

GIO. BAT. *Innanzi che parliamo de crespini che mi hauete ricordato, dico che hauendo il brodo delle radici, ò foglie di queste maiole, doue son cotte, restagna il sangue che sputano coloro che sono caduti da alto.*

Ma parlandoui de' crespini, dico che quantunque siano alquanto garbi sono però grati per venir così per tempo: atteso che si mangiano crudi; & *De' crespini.*

anco cotti in mineſtra, come hauete detto.

VINC. Auenga che ſi dica che i creſpini ſiano cibo di donne grauide, nondimeno commendo coloro che ne hanno di belle ſiepi, che comparano i viali de gli horti.

Delle lauande. GIO. BAT. Perche il Sole ci moſtra eſſendo giunto all'hora di veſpro, c'habbiamo aſſai ragionato, voglio che parliamo ſolamente de i gigli, & delle roſe, & della lauanda, laquale non tanto è buona per fare ſiepi baſſe & vaghe, & che ſtanno ſempre verdi, quanto che è molto odorifera, & ottima per metter ſecca fra i drappi; conciòſia che li dà buon odore, & li conſerua dalle tarme. *Et vngendo la cima della teſta con l'oglio ſuo diſecca i catarri, & conforta il ceruello; Et non meno vngendo la nuca è perfetto a i paralitici, & ſpaſmati.* Et oltra che queſta herba ſi pianta alla Primauera, fù ſempre pregiata da molti, & ſpecialmente da i poueri frati Gieſuati, i quali per hauerne in copia, vendono le acque lambiccate (per eſſer'odorifere) à gli eccellenti profumieri per qualche ſomma di danari.

Delle roſe. Quanto poi alle roſe, voi ſapete che vi ſono di più ſorti fra noi; cioè di roſe ſaluatiche, zebedee, damaſchine, & ſcarlatine, & che delle bianche oltra le ſaluatiche, vi ſono le communi, le moſchette, & quelle di cinque foglie, lequali bianche non ſono atte per far buon zucchero roſato, nè acqua buona, & manco per ponere in coſe diletteuoli, nè medicinali. Ma ſolamente ſono buone per metterle ſecche fra i panni d'ogni ſorte, & ſpecialmente in quelli di lino per la ſoauità di quel buon odore.

Parlando adunque di queſte bianche, ma non delle ſaluatiche, dico che la prima ſorte è quella de le communi, che vengono ſpeſſe di foglie baſſe di gāba, & che ſono di buon'odore, lequali fanno buone ſiepe, & compareno al fin d'Aprile.

La ſeconda è quell'altra, che ſolamente produce cinque foglie lequali ſono di gentil'odore, & ſe ne troua ſempre cominciando al principio di Maggio fin tutto Ottobre, & che ſono produtte da vn ſol troncone, ilqual ſi fa in poco tempo groſſo, & lungo tempo con rami aſſai, che ſi conciano a diuerſi modi, per ſtarui ſotto all'ombra, quando ſono diuenuti grandi.

Poi la terza ſorte è quella che produce le moſchette, le quali ſono belle da vedere; per eſſer piccole, & ſpeſſe di foglie, & di gentil'odore, & che vengono anco d'ogni tempo ne i detti meſi; oltra che fanno l'iſteſſo troncone, che ſi puo commodar con bell'arte al modo detto.

Venendo poi alle roſſe, dico che le zebedee non ſi vſano nel far zucchero roſato; percioche non venirebbe viuace di colore; ma ſono perfette per far ſiropi ſolutiui, dell'acqua roſa, dell'oglio roſato, dell'aceto roſato, & per molte altre coſe buone. Et le damaſchine ſono per fare le dette coſe, & anco del zucchero roſato.

Ma parlando delle ſcarlattine di cinque foglie, dico per eſſer viuaci di colore, ſono etiandio le migliori per far tutte quelle coſe, che ſi poſſano far con tutte l'altre, & che l ſuo zucchero roſato auanza ogni altro in bontà, & in bel colore.

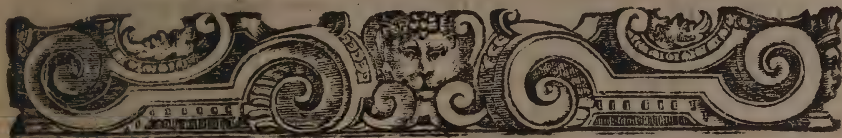
VINC. Ancorche mi ſiano piacciute le roſſette d'ogni tempo, però ho tenuto in copia ſolamēte delle damaſchine, & ſcarlattine, per eſſer'anco queſta tra tutte l'altre le più belle, & le più vtili.

GIO.

GIO. BAT. Poi ſtanno bene i gigli ne gli horti, concioſia che ſono belli da vedere, & buoni per far dell'oglio, & dell'acqua lambiccata, per valerſene in più coſe ſecondo le lor virtù, che ſono pur' aſſai, Si piantano le ſue cipollette (cioè le ſpiche ſeparate) nel meſe di Febraio in buon terreno, accioche naſcono, producano al tempo i ſuoi fiori. *Plinio dice che le cipolle col vino ſanano i morſi de i ſerpenti, & il veleno de i fonghi; & queſto baſta per adeſſo.* Ma ritornate dimane, che vi ragionerò di tutto quello che mi chiederete.

VINC. Et io ſpero che non mancherò di venire, & però leuiamoci, & andiamo doue voi volete, che tanto mi ſarà grato.

Il fine della Seſta Giornata.



LA SETTIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Intorno al gouernare i Cedri, & Limoni, & gli Aranci.



RITORNATO il ſettimo giorno M. Vincenzo Maggio nell'hora ſolita da M. Giouan Battiſta Auogadro, & ritrouatolo, che haueua deſinato in mezo del ſuo belliſſimo pergolato per goderui maggiormente vn venticello ſoaue, che tuttauia faceua tremolare i rami de gli albori del giardino, i diuerſi fiori dell'ameno prato, i palmiti dell'ampio pergolato, & i cedri, i limoni, & gli aranci con l'herbe del vago horto; dopò che ſi hebbero ſalutati l'vn l'altro ſecōdo il ſolito, & ſi furono poi aſſiſi a quel dolce freſco, il Maggio mirando fiſſamente la bellezza di quelle tante piante nelle caſſe cariche di frutti, ſi riſolſe d'entrare al ragionamento, coſi dicendo.

Poſcia che queſti due giorni habbiamo detto aſſai de' giardini, & de gli horti, mi pare che conſeguentemente parliamo de i cedri, de i limoni, & de gli aranci; poiche hauendone voi buona copia di gran bellezza, ho da crede-

re anco, che me ne ragionarete a sufficientia.

GIO. BAT. Non aspettate già da me, che io vi dica de gli infiniti arbori, che vengono nelle riuiere di Genoua, di Napoli, & d'altri paesi prossimi al Mar leone. I quali dalla natura sono di continuo fauoriti, come quelli che producono abondantissimi frutti diuersi senza alcuna contrarietà di nebbie, di tempeste, di freddi, & d'altri mali tempi. Ma ben vi narrerò de gli arbori, & de i frutti che vengono solamente in questo paese. Et quantunque noi Bresciani siamo priui di così felici aeri, che hanno quelle Prouincie, niētedimeno ci debbiamo contentare della liberalità della natura, la quale ci ha donato nella nostra Riuiera Solodiana, siti marauigliosi. I quali perche sono a canto a quel gran Lago Benaco (che contende di terribilità col Mare) fanno veder'al mondo, che vi è (se tanto si può dire) il ritratto del Paradiso delle delitie.

Lodi della Riuiera Salodiana.

VINC. Quante specie di tali frutti si ritrouano in questo paese?

GIO. BAT. Credo che conosciate Robino da Maderno, che è il più famoso d'ogni altro giardiniero di questa così honorata professione. Ilquale venendo ogni anno di Marzo ad acconciare i miei arbori in quella eccellenza che vedete: dice che vi sono cinque sorti di questi frutti; cioè cedri, limoni, aranci, pomi d'Adamo, & limonee. Et che essendo conosciuti i cedri, i limoni, gli aranci, & in parte gli Adami; non però sono conosciuti così bene le limonee, che sono vna specie di mezo frà il detto pomo, & il limone.

VINC. Nascono tutti ad vn modo solo, ò pure vi è fra loro differenza nel nascere ò nel piantarli, ouero nel seminarli?

Del piātar i detti arbori eccetto gli arāci, che hāno da minati.

GIO. BAT. Non vi è dubbio chè tutti si possono seminare; & che anco nascono al tempo loro; ma però non vengono tutti egualmente; perciochè, seminando, i cedri, i limoni, gli Adami, & le limonee tardano assai innāzi che facciano frutto alcuno; ma piantandoli in bastoncelli ben lisci di scorza, & tagliati di fresco, non più lunghi d'vn palmo, & raschiatoui vna parte della scorza per tre, ò quattro dita, chè prima và ficcata in terra, vengono presto belli: Ma che non patiscano gran caldo, ne gran freddo, atteso che, & l'vno, & l'altro sono sempre nemici mortali. Nè si deue parimente mancare di piantarli lontani l'vn da l'altro vn palmo senza più, accioche commodamente si possino zappare, come spesse volte vanno zappati; & di fare che non auanzino sopra la terra più di due, o di tre cime di dita. Vero è che vengono anco più facilmente belli propaginando, o (come diciamo noi) prouanando i rami, per l'humore abbondante, che riceuono dal tronco sin che hanno ben fatto le radici. Ma però gli aranci non vengono mai belli per queste vie, poiche sono duri di legno, & difficili a far radici, onde questi soli vanno seminati in buon terreno, ancorche stanno più anni innanzi, che facciano frutto, & chi vuole; che ne facciano in poco tempo, non vi è altra via, che incalmarli sopra i pomi Adami: Percioche questi arbori sono talmente frequentati già cinque anni, o poco più nell'incalmarli de' cedri, de' limoni, & de gli aranci, che non si può narrare la vtilità grande, che rendono quelle calme intorno alla quantità, alla bontà, alla bellezza, alla grossezza, & nel produr'i frutti più tosto assai, che nō fanno i cedri, & i limoni quando sono inestati sopra li aranci, come già lungo tempo è stato vsitato, & anco in parte si sà; ma però si frequēta molto più l'incalmare sopra gli Adami; poiche riceuono maggiormente i cedri, i limoni, gli aran-

aranci, & anco le limonee, che non fanno quando sono incalmati in se medesimi i detti arbori Et però non è marauiglia se ogn'hora più gli eccellenti giardinieri vsano ogni loro diligentia nel piantare quanti ramicelli possano cauare da i detti Adami. Et veramente soleuano essere in poca riputatione questi arbori poiche fanno sempre frutti, che non sono buoni da mangiare crudi, ne da confettare, ma solamente da lauare le mani, o da tenerli in vista per la bellezza, & grossezza che si troua in essi. Ma per esser i loro arbori di tanto aiuto a gli eccellenti giardinieri, non vi è nessuno, che voglia far vn Giardino in Riuiera, che primamente non ne pianti gran copia, perche in pochi anni leua tutti i buoni frutti col mezo di questi.

VINC. Vorrei saper a che modo s'incalmano i cedri, i limoni, le limonee, gli aranci, & quello che si osserua nel mutar vna specie nell'altra; quali riescono di maggior vtilità.

Dell'inestar i detti arbori

GIO. BAT. Robino mio maestro, più volte m'ha detto, che volendo io piantare, ò seminare questi arbori, sempre sciegliessi delle migliori sorti che potessi hauere, più tosto, che pigliarne delle poco buone, per inestarle poi delle perferte. Et però io lodo l'inestare vn miglior cedro sopra vn'altro arbore di quella specie: percioche ve ne ha di quelli, che sono per l'ordinario, più belli di coste rileuate & più grossi, più lunghi, & anco più delicati al sapore, & all'odore. Et oltre che vi sono alcuni che inestano i cedri sopra gli arbori de' limoni, pensando che vengano più grandi, & di più grossa scorza, ò polpa: nondimeno gli eccellenti Giardinieri inferiscono più tosto i limoni sopra i cedri; percioche vengono più belli assai, hauēdo l'arbore del cedro più humore; che non quello del limone. Chiamansi poi questi frutti limoni cedronati, i quali sono anco stimati per più stomacali, che non sono gli altri naturali, che sempre sono di qualità frigida. Senza che per maggior'vtilità, inestano ancor'i cedri, & i limoni (come ho detto) sopra gli aranci; sì perche fruttano in maggior copia, che non fanno ne'loro naturali tronchi, sì ancora perche non temono molto il freddo, per participar della natura dell'arancio, ilquale per esser di legno duro, & di poca medolla; sta saldo al gielo nella Riuiera nostra, benche egli da ogni tempo stia allo scoperto. Et però meritamente è da lodare molto il Reuerendo Arciprete Setti di Maderno ilquale fra i suoi giardini così belli; ne hà vno di aranci grandi, singulare, che mai non copre, doue v'ha incalmato vn sol ramo di limone sotto a i più bassi d'ogn'arancio che sta saldo al freddo, & nō falla ogn'anno a far' i suoi limoni belli, che diuisano molto bene i pomi aranci. Et benche ve ne siano di dolci, garbi, & di mezo sapore in grandissima copia: non sono però di quella bontà che sono i Genouesi, & quelli de gli altri luoghi marittimi d'Italia. Et questo è per li siti dotati di felice aere, & per lasciar ben maturare auanti che siano spiccati nondimeno ci sono grati molto: & perche producono (come ho detto) grandissimo numero di frutti sempre, & sì anco perche fanno molto belli arbori, & che non temono così i freddi, come fanno sempre i cedri, & limoni. Et ancor che poche volte s'inestino gli aranci, nondimeno sta ben'il mutare vna sorte poco buona in vn'altra migliore, ouero assai più bella. Ma perche l'arancio di mezo sapore è più vsitato nel mangiar trà noi, & nel seruirsi del suo succo in molti cibi, & altre cose assai, però sono anco molto più vsitati nel piantar questi, che non sono i dolci, & manco i garbi.

Appreſſo, perche l'arancio, & il pomo d'Adamo fanno ſempre i fiori ben pieni; il cedro ne produce molti che ſono vani, & il limone aſſai che ſono di valore: però è coſa buona, che queſte due ſorti s'incalmino ſopra i detti aranci, & ſopra a gli Adami; percioche, come ho detto, ſi vede che le calme fruttano ſempre in copia con l'aiuto, che vien dato loro dal medeſimo tronco ineſtato.

VINC. Volendo ineſtare coſi gentili arbori, come ſono queſti, ch'habbiamo detto, quale ſpecie d'ineſti debbe oſſeruarſi?

Dell'ineſtar à ſcudetto.

GIO. BAT. Queſti frutti propriamente s'incalmano a ſcudetto al modo che hieri vi diſſi delle oliue. Ma non biſogna mancare di troncare ogni ſuperfluità de gli occhi nõ incalmati, & leuare medeſimamẽte tutti quegli germogli che naſcono di tempo in tempo. Et ſe pure ſi laſcia tutto il ramo che ſi troua di ſopra delle calme, non ſi manchi almeno à ponerui vna caſſetta piena di terra: & acconciata talmente, che facendoſi dentro le radici l'anno ſeguente ſi poſſa leuare, & piantare coſi bene, che ſi poſſa medeſimamente ineſtare queſto ramo al modo detto. Ilquale ſi può coſi fare nell'aſta mentre ch'è giouane, quanto ne gli ramiatti di poter'apprendere le calme. Incalmãdo però ſempre per Luna nuoua nel meſe di Marzo, d'Aprile, ò di S. Giouanni, & d'altri giorni, pur che'el legno ſudi, o ſia in amore.

VINC. Che via ſi hà da tenere per moltiplicare facilmente queſta bella ſorte d'arbori?

Come ſi multiplicano i cedri, i limonee, et Adami.

GIO. BAT. La più ordinaria, & la più facile è quella, che fanno i Giardinieri, detti, quando potando acconciano tutti gli arbori al fin di Marzo, ò al principio d'Aprile, & più tardi ancora, ſecondo che l'aere ſi troua purgato di freddo. Percioche, ſciegliendo i rami à propoſito piantano i baſtoncelli della miſura, & modo che vi hò detto facendone alle volte tanti, & tanti, che oltra il piantare quelli che vi fa biſogno, ne piantano a millione, per venderli poi, come ne vendono per tutto il mondo. E queſti vengono facilmente belli, poiche non vi ſi manca di zapparli ſpeſſe volte, & anco di bagnarui quando fa biſogno. E ben vero, che volendo ampliare ancora tali piante, ſi può fare, ponendoui non ſolamente (come hò detto) le caſſette intorno a i rami, pieni di buona terra ſtercorata; ma ancora delle zucche, ò boccali di terra cotta, ouero altri vaſi che habbiano il buco in fondo, ma che ſiano accommodati di tal ſorte, che non cadano; intaccando però alquanto prima col coltello quella parte di ramo grande, o mezano che ha da ſtare nella terra, accioche le radici eſchino fuori più toſto, di quello che ſarebbono quando non fuſſero feriti quei rami. Et queſto modo è molto à propoſito per leuare ogni ramo, non tanto per ampliare i giardini (come ò detto) ma ancora, eſſendo di qualche rara ſorte, per donarli à gli amici ò per piantarli nelle caſſe, come noi vſiamo, ouero per ponerli ne i pitari belli di terra, poiche ſi caricano facilmente di frutti, che fanno ſempre vn bel vedere.

VINC. Quanto tempo ſtanno queſti baſtoncelli, & gli aranci ſeminati innanzi, che producono i frutti?

GIO. BAT. Benche ſi vſi ogni diligenza à gli aranci ſeminati in tutte le coſe, che vi conuengono per beneficio loro, nondimeno non vi vuole manco di dodeci anni innanzi che facciano frutto alcuno, penſate poi quanto debbono tardare a coloro, che mancano di zapparli, di nettarli, & di le-

ta-

tamarli. Ma i cedri che si piantano al modo detto) non essendo impediti da i freddi, ò d'altre auuersità) non è dubbio che fanno i cedri in tre, ò quattro anni, quando però habbiano hauuto i benefici, che non vengono a così tenere piante. Vero è che i limoni non essendo incalmati stanno fin cinque anni (ancorche siano ben coltiuati) innanzi che facciano frutto alcuno.

VINC. Come si coltiuano questi gentili arbori.

GIO. BAT. Per le regole che osserua il mio Rubino, bisogna che essi habbian prima terreno ben qualificato, il quale sia dolce, leggiero, spongoso, ben grasso, & ben netto di pietre, & anco che'l sito sia solito, eminente, & nascosto dalla Tramontana, la qual fu sempre a queste piante nemicissima. *De coltiuare i giardini della riuiera.*

Dapoi bisogna ben letamare i terreni de' giardini cō letame marcio di sterco cauallino, o bouino, ouero pecorino: dandoglielo innanzi, che si zappino le piante, & innanzi, che si scoprano di assi, per lo freddo. Et oltra che queste piante gradiscono sempre il Sole, & specialmente quelle de' cedri, stando che le altre sopportano meglio l'ombra, nondimeno ne i grandi caldi, non bisogna lasciarle patire alcun disagio d'acqua (parlando massimamente di quelle che sono solite esser adacquate (ben che vi siano alcuni giardinieri che tengono talmente i loro arbori bene all'ordine di terra molto grassa, che lasciandone vna parte intorno a i piedi, non mancando a zapparlo almeno ogni mese dal Marzo fin per tutto Settembre, & poi innanzi che coprano quelle piante, le colmano col resto della terra che hanno tenuta da parte nel tempo di detti mesi. Ma ragionandoui d'alcuni giardinieri, che sono soliti adacquar i loro arbori, & che non hanno fonte, pozzo, ò cisterna; per non lasciarui patir molta sete portano con fatica assai l'acqua, poiche non ve ne vole per piā ta men di due brente. Et però sono ben fortunati coloro, che, o presso, ò dē tro di giardini hanno buona commodità di acqua; conciosia che anco sempre raccogliono più frutti, più belli, & più temporiui. Et per questo possiamo dire quel Prouerbio che dice. Si come il perfetto terreno è sempre vero padre delle piante: così l'acqua data loro, con misura, & a tempo, e anco la fecondissima madre.

Si zappano intorno alle piante (come ho detto) quasi ogni mese comincian do quando si aprono, & scoprono i giardini, fin'all'Ottobre: vsando gran fatura nel zapparle. Et però per mouerli con arte, & ordinarle con diligenza si pagano sempre vn terzo di più al dì gl'industriosi lauoratori che intendono benissimo questo modo di zappare, & di coltiuare, che non si fanno gli altri, ancorche siano più gagliardi, e più faticosi; oltra che si accarezzano questi buoni nel dar loro meglio da mangiar'alle hore debite.

Quanto poi a custodire i rami delle piante, si pianta ogni anno, tagliandoli più, & meno secondo il buon giudicio de' potatori; percioche essendo delicati gli arbori, & i frutti preciosi, non minor diligentia vi vuole nel potarli, & nel zapparli di quel che vien fatto da gli eccellenti patroni. I quali non solamente non mancano di leuar da essi le cose superflue con i loro ferri ben taglienti, di drizzare, & di piegare i rami con le mani proprie: ma ancora gli alzano, & abbassano, secondo che bisognano. Poi oltra che tolgono via gli spini con le tenaglie ben taglienti, & leuano molti germogli che vengono in cima a i rami: cimano ancora quegli altri che ascendono troppo alti accioche stiano alla misura conueniente. Ma perche appresso al taglio delle cime di

quei rami, nascono più ramicelli non ve ne lasciano più di tre, & leuano tutti gli altri, poiche vi farebbono vn boschetto molto folto per ciascun ramo.

Si vsa poi ogni diligentia nell'imperticare quei rami con pertiche leggieri, i quali si accommodano in tal maniera, che possono fruttare, secondo la loro natura, tenendo sopra coppia di stroppe, & di stroppelli in casa all'humido per lo bisogno continuo che si ricerca a cotal cura. Hauendo ancora l'occhio alle radici, a i tronchi, & a i rami grossi, che non s'immarciscano, percioche mancando di cauarli, quanto più tosto si può non è dubbio che perirebbono.

VINC. Da qual tempo si coprono questi giardini, accioche non gelino per cagione de' futuri freddi?

Da che tẽpo vanno coperti i giardini, & le regole che si osseruano.

GIO. BAT. Sempre si coprono nel mese di Nouembre, hora per tempo, & hora tardo, secondo che i Giardinieri veggono l'aere, o dolce, o minaccioso di freddo. Nientedimeno il mio Robino loda sempre il coprirli più tosto vn poco più per tempo, che stare tardi, & essere assaliti da qualche improuiso freddo, che leui poi alle piante tutti i frutti maturi, come alcuni anni occorre a diuersi giardinieri per la lor negligẽtia. Et però non solamente stà bene il coprirli per tempo, ma ancora bisogna auuertire, quando si coprono, che siano asciutti, perche ritrouandoli il freddo bagnati, facilmente si agghiacciano i frutti, & gli arbori. Onde che essendo bagnati, & sforzati a stare sotto i tetti intorno a tre mesi, quella humidità diuentarebbe talmente muffa; che sarebbe vna propria peste a i fiori: & a i ramicelli teneri, & questi cadendo sopra i rami (ancorche siano grossi) gli attossicano di tal sorte, che li danno la morte. Ma gli esperti Giardinieri, per schifare questo danno, innanzi che comincino a coprir'i loro frutti, leuano da i cedri (come da quelli, che temono i freddi più de gli altri) tutti, i fiori, tutte le bottole, & tutti i ramicelli teneri, preualendosene poi nel conseruarli col sale nell'aceto, per mangiarli cosi delicati al tempo del verno, della Quaresima, & di tutto l'anno.

Poi, perche communemente i giardini hanno i muri intorno, & pilastri di mattoni, ò di legnami grossi, si coprono di sopra via con traui di castagna, o d'altra sorte buona, i quali siano proportionati alla grandezza del sito. Ma bisogna auuertire che non vi pioua dentro, & massimamente nel disfarsi le neui; percioche quell'acqua è più contraria d'ogni altra a queste piante. Si chiudono ancora sempre le fissure d'ogni qualità con la stoppa, o col fieno minuto. Et quando non vi regnano poi venti freddi, & che il Sole si fa vedere, si aprono quelle vsciete, accioche i raggi solari risplendino nelle piante, le quali si ricreano molto, mandando via da se l'aere cattiuo, & asciugando le humidità: & dapoi come il Sole declina, si serrano per lo freddo, che non vi entri. Et più, in questi tempi pericolosi, i diligẽti giardinieri, non pure sono vigilanti nel veder se'l freddo monta tanto, che vi bisogna accender il fuoco, ma ancora per chiarirsi meglio, pongono dell'acqua ne i vasi sopra le finestre chiuse, o in altri luoghi della stanza, & come veggono generarsi il ghiaccio, subito vi accendono il fuoco di buone legne secche; come vi sono a proposito i ceppi d'oliuo, & ancora i carboni; perche questi fanno buon caldo che dura assai, senza far'altramente fiamma, che danneggi gli arbori. Vero è, che vedendo anco le foglie de' cedri, che diuengano come vnte (conoscendo da quei che hanno del freddo assai) gl'auuicinano alle volte tutto il fuoco che (per non essere state soccorse a tempo) muoiono da questo caldo i frutti, & cadono in terra. I quali tanto

più patiscono ogni sorte di freddo, quanto che essi hanno maggior copia di sugo: mantenendo sempre saldi quelli, che in se ne sono priui.

Poi i prudenti Giardinieri nõ sono frettolosi a scoprir i loro giardini del tutto; percioche se ben molte volte il freddo si finge di esser partito, ritorna all'improuiso talmẽte rabbioso, che con pericolo di morte agghiaccia tutti quelli arbori, & frutti che si trouano scoperti.

Nondimeno come vedono che'l Sole ha da dare dopò terza, aprono ogni volta vn asse sì l'altra nò del tetto, accioche quelli arbori, & frutti si sborrino, & godano per due, & tre, & anco fin quattro hore il calor di quel Sole. Auuertendo, quando si leua tutto il tetto d'asse, se vi sono rami che habbiano patito dal freddo, percioche non sono da tagliare fin che gli altri buoni non gittano fuor'i ramicelli alquanto lunghi, altramente sarebbe vn dar delle ferite a chi fusse amalato.

VINC. Veramente che vi vanno molte fatiche, & spese a mantener all'ordine queste sorti de cedri, & d'altri arbori simili, di modo che dubitarei che pochissimi Giardinieri ne facessero bene, se non fusse, che non conosco natione alcuna, così giudiciosa intorno gli auantaggi, quanto sono queste genti.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che sono molte le fatiche, & anco più le spese, che non si dicono; ma però vi sicuro, che sono talmente maggiori le vtilità del danaro, che si cauano da tali arbori, che pochi Giardinieri vi sono, che non cauino di netto almen cento scudi a ragion di iugero.

Che diremo poi di quei Giardinieri auuenturati, che si trouano hauer saluati i loro giardini da i cattiui tempi, quando gli altri sono pericolati? Costoro doue erano soliti cauare cento scudi, ne hanno cauati più di quattrocento. La onde non è marauiglia se molti in quelle contrade si trouano ben'accommodati di facultà. Possiamo adunque concludere, che si come le spese non si dicono tutte, che vãno intorno a simili arbori, così le vtilità che si cauano da quelli, non si possono esplicare a pieno. *Delle fatiche, & spese, & delle grosse vtilità.*

Si sà che si cauano danari non pochi da tutte le sorti delle piante, per piantar'altroue: da i fiori de i cedri per mangiarli nelle insalate, per conseruarli nell'aceto, o per condirli col mele, o col zucchero, & anco da quelli de gl'aranci, & de gli altri simili, per fare delle acque nanfe preciosissime.

Poi non tanto si cauano danari da frutti non maturi, quanto da i maturi: ma ancora così da i piccioli (almen in buona parte) come da i belli. Percioche de gl'immaturi si fanno molti conditi delicati, come anco de gli arancietti si fanno delle corone belle da vedere, & molto grate da odorare. Et i maturi, & belli si sà quanto sono in prezzo ne i conuiti; nel cõfettarli, nel darli a gli amalati, nel ponerli nelle medicine, come di ciò gli speciali prattichi ne possono parlar'a pieno. Et oltra che si cauano danari dalle scorze de gli aranci per fare la buona mostarda, l'aranciata, i paradelli, gli arancietti, & il pane speciato, si vendono anco i cedri per fare del confetto cedronato a diuersi modi, senza che si cauano danari sin da i frutti alquanto marci, & specialmente da i cedri per cauarne il succo, & anco da i marci del tutto per cauarne la semenza, laquale essendo de gli eranzi, si semina, & essendo de' cedri si vende a i speciali. Basta che sempre si caua vtilità, hora da vna cosa, & hora da vn'altra. Di maniera, che sì come le spese sono sempre continue (come ho detto) così le vtilità sono anco frequentissime.

VINC. Vorrei sapere ancora se vi sono altre sorti di cedri, di limoni, & d'aranci di quelli che hauete detto, accioche (essendone) io possa sapere quali sono migliori per gli amalati, & quali per li sani.

La diuersità de' frutti cōnosciuti da noi.

GIO. BAT. Dal mio Robino ho inteso che vi sono tre sorti di cedri. La prima è la nostra bella. La seconda è della grossa Genouese. Et la terza è de i cedri con la ghianda. I primi che noi vsiamo di continuo per essere più delicati, & più cordiali di quanti conosciamo in tutta la Europa; sono in maggior riputatione quanto più sono grossi, più lunghi, & che hanno le coste ben riuelate da vn capo all'altro. Et di questi così belli, quell'arbore ne produce hora assai, & hora pochi; ma ne fa anco, che sono di forma tonda, altri senza coste, & altri che restano diuersamente, come vi sono alcuni, che paiono scauezzi nel mezo co' capi grossi, & d'altri figure mostruose, come se ne compiace la Natura. I secondi, che sono molto grossi della specie Genouese, sono al gusto di sapore più dolci de i nostri, ma non hanno quella fragrantia, nè sono così saporiti, quanto de i detti nostri; I terzi delle ghiandi sono in vero i migliori di tutti gli altri, ma sono però più piccioli, & per questo non sono molto in vso. Io mi scordaua che Robino, me ne ha fatto vedere vn'altra sorte di cedri mostruosi, che si chiamano strafoggiati, i quali per esser di varie forme sono marauigliosi da vedere, & anco buoni come gli altri, ma perche queste piante ne producono pochi, per questo non sono molto in vso.

Quanto poi alle sorti de i limoni, dico che ve ne sono de i communi, che sono però diuersi d'vna più bella, & miglior sorte dell'altra, & ve ne sono de i cedronati, I quali sono detti così, perche hanno la forma quasi simili di bellezza a i cedri, ma non già in grossezza, benche siano incalmati (come ho detto, che si fa sopra quelle piante) accioche creschino in bontà, & nelle altre parti dette. Et più dicoui, che al presente il Cōte Francesco Auogadro nostro, ne ha hauuto vna nuoua sorte da Genoua, la quale non solamente l'ha posta con le altre sì belle piante, che egli tiene nel suo molto vago luogo sotto al Castello della Città, ma ancora produce delicatissimi limoni per conto di dolcezza, & al pari de gli aranci molto dolci.

VINC. Mai non intesi che de limoni, che sono per natura garbi, se ne hauesse da trouare che fussero sì dolci come dite.

GIO. BAT. L'arbore del limone produce spine assai quanto più è piouane; nondimeno in Maderno ve ne sono di quelli, che non ne producono alcuna sorte, laqual cosa è molto commoda per maneggiar quelle piante, poiche quelli spini sono pungentissimi, & velenosi assai più d'ogni altro arbore: Ma la bontà de' limoni è tanto maggiore, quanto che essi sono ben maturi, più teneri & honestamente qualificati di fuoco. Laonde i limoni di Genoua communemente sono migliori de i nostri; & questo auuiene, perche sono lasciati sopra gli arbori, per non nuocerui il freddo, come fa a i nostri. Che se nella nostra Riuiera li lasciassero sopra gli albori da vn'anno all'altro, & non fussero molestati dal freddo, non è dubbio alcuno che starebbono al paragone di quāti si trouano in quelle contrade.

Parlandoui poi delle limonee; dico che quantunque siano della medesima bontà, che sono i limoni non si vsitano però molto; percioche non fanno così bel vedere per essere lunghe, & non di così bella forma come sono generalmente i limoni.

Simil-

Similmente venendo alla natura de gli aranci, ciascuno sà, che ve ne sono (come hò detto) di dolci, di garbi, & di mezo sapore; ma questi sapori non si conoscono se non nel mangiarli; eccetto che da i pratichi Giardinieri, sono conosciuti benissimo alle foglie dell'arbore, & alle scorze de i frutti. È ben vero che gli aranci di Genoua sono sempre migliori, che non sono i nostri, ma quãdo si lasciassero anco questi maturare, & che non patissero freddo alcuno facilmente starebbono al pari di quelli; come hò ancora detto de' limoni.

Ragionandoui per vltimo frutto de' pomi d'Adamo, dico che nõ sono niente buoni da mangiare, ne da confettare; ma solamente sono commodi per tenersi belle le mani, nel lauarsele con quelli; & anco per essere molto grossi, & ben tondi, & anco di assai bel colore, e in vero ornano grandemente ogni camera, o altro bel luogo quanto più numero ve ne sono. Basta che in conclusione son perfettissimi gli arbori di questi Adami per riceuer (come hò detto) non solamente tutte le calme de' cedri, de i limoni, & limonee, & non meno de gli aranci; ma ancora per produrre tosto i loro frutti, & in maggior bellezza che possa fare qual si voglia altro arbore.

Dalle qualità de' fiori.

Volendoui poi ragionar de i fiori de i cedri (oltra che vi dissi, che tutti non escono pieni) dico che quando in cima d'vn rametto si troua il primo fiore, che si apre esser vano, sicuramente si può leuar tutto quel rametto, poiche tutti gli altri saranno voti. La onde a coglier'i fiori, bisogna hauer buona prattica in conoscer'i vani che si hanno da spiccare, & i buoni che si hanno da lasciare. Et però molte persone inesperte nell'andare in vn giardino, pigliano il primo fiore, che viene loro alla mano, non considerando che assai volte daranno all'amico danno notabile nel leuarli tanti frutti, quanti fiori buoni haueranno leuati. Per tanto, si come i fiori del cedro (come hò anco detto) sono vani molti & quelli del limone sono pieni la maggior parte; cosi gli altri dell'arancio, & dell'Adamo sono sempre perfetti tutti. Et è da sapere, che i fiori dell'arancio tengono il primo luogo nell'odore, quelli dell'Adamo il secondo, del limone il terzo, & gli altri del cedro sempre l'vltimo. Cosa certamente marauigliosa, che essendo egli il più pretioso di tutti i detti frutti, produca poi i fiori molto inferiori.

VINC. Mentre che io mi ricordo, vorrei saper da voi, se questa sorte di arbore, dura lungo, o curto tempo.

Del durare gli arbori, & del mãtener i frutti.

GIO. BAT. A questo che voi mi domandate, dico ch'egli è cosa difficile il saper giustamente quanto possono durare: nondimeno per lunga esperientia molti tengono che viuano assai tempo. Percioche non solamente hò inteso da più huomini nella Riuiera, che passano i nonanta, & i cento anni, che si ricordano di molte piante, che fussero mai piantate; ma più alcuni Frati di S. Domenico mi hanno certificato, che in Roma nel Conuento loro di S. Sabina, vi è vn'arancio, il quale fù piantato dalle benedette mani di S. Domenico, & che tuttauia floridamente produce frutti delicatissimi; di maniera che forse potrebbe esser da quattro cento anni che fù piantato. Et questo è da credere; perche l'arbore dell'arancio non pure è molto duro di legno, ma ancora ritrouandosi in terra libera, & grassa, fa le radici più profonde de gli altri di questa specie. Et per le medesime ragioni, vengono dietro i limoni, & conseguentemente i cedri, & gli altri di mano in mano.

Parlandoui ancora intorno a i frutti, dico che sono perfetti quelli, che durano vn-

no vn'anno, i quali non sono stati danneggiati dal freddo, o da altro caso, & che passato poi questo tempo, o che cadono in terra, ouero per la vecchiezza perdono la loro bontà.

Che diremo poi delle altre buone qualità di questi così gentili arbori? I quali non solo si rendono sempre grati a gli occhi di noi mortali per ritrouarsi tanto vaghi di frutti, & vestiti sempre di verde foglie, ma ancora i nobilissimi arbori spogliati d'ogni verdura, paiono al parangone di quella bellezza, & amenità, tanti sgratiatissimi meschinelli.

Medesimamente ragionandoui della natura delle foglie di questi arbori, dico che quelle dell'arancio sono talmente durabili, che quasi mai non cadono (se però l'arbore non hà qualche infirmità mortale) cosa che in contrario facilmente occorre a gli altri, & specialmente al cedro, per esser'anco il più delicato de gli altri. Vero è che alla Primauera è molto capace a riuestirli di quanto ha lasciato, & anco di produrre dopo i fiori al parir di tutti gli arbori della sua sorte. Onde non è poi marauiglia, se a quel tempo la maggior parte delle contrade della Riuiera (cominciando da Salò fin all'vltima terra verso Trento) sono vaghissime da vedere, & delitiosissime da odorare, & massimamente per la gran fragrantia, che rendono di lontano le infinite quantità di quei fiori bellissimi, & soauissimi.

VINC. Hauete voi per così buoni cedri, che si spiccano liuidi (segno di nõ esser maturi) & poi col tempo a poco a poco diuengono ben gialli quãto quelli che colgono di tal sorte maturi, che paiono inzafranati?

Dello spicar i frutti maturi, & de i garbi.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che quanto più si trouano i cedri, i limoni, & gli aranci maturi in perfettione, tanto più sono di maggior bontà. Et questo si puo fare scegliendoli, & spiccandoli d'vno in vno; ma non già quãdo i patroni vendono sotto sopra, tutti i frutti de' lor giardini a i mercanti nel mese di Settembre, o d'Ottobre, i quali separano all'hora i maturi da gl'immaturi, conducendo questi nell'Alemagna, nell'Ongheria, o nella Polonia ouero nella Moscouia; poi che come vi sono giunti, si trouano quasi tutti in perfettione per confettarli, o per mangiarli crudi, come la maggior parte li mangiano, secondo che li comprano. Vendendo poi i maturi quanto più tosto possono, & massimamente i cedri per confettare in Venetia, & per tutto lo Stato, & anco in più luoghi di Lombardia. Si che possiamo concludere, che da noi è migliore vn buon frutto fresco, che vn'altro mal maturo, per mangiarlo poi quando è diuenuto colorito; e massimamente questi, che non sono così ben accommodati ne i cestoni, come si acconciano i detti, che son condotti nelle parti Settentrionali.

VINC. Che via si debbe tenere, per non lasciar ascendere quei arbori, o piante più alti di quello, che conuiene alla lor natura, & che anco maggiormente facciamo de' frutti?

Dell'acconciar gli arbori.

GIO. BAT. Voi chiedete vna cosa di molta importantia, & da pochi osseruata; percioche non solo quanto più questi arbori trascorrono in altezza, tanto manco fruttano, ma ancora fanno il medesimo, quando non è da essi leuati la moltitudine de' rami superflui, i quali tirano a se quell'humore che douerebbe andare a i fiori accioche producessero, & ritenessero meglio i frutti. Et però non è marauiglia se le tante piante, che non son ordinate con ragione, nõ producono anco se non fiori vani, che non danno alcun frutto.

Chi desidera adunque hauer de' frutti in copia, non lasci andar mal le piante più alte del douere, & lieui anco tutti i rami superflui, che vanno per lungo, & per trauerso: Auuertendo che quando si cimano quei rami per abbassarli quanto bisognano, con la tanagliuola, ò con altri ferri ben taglieti che produrranno de' ramicelli assai più in cima, che non vi vogliono, siano leuati solamente con le dita, e non se ne lasci altro che dui, o tre per ramo cimato: altramente ve ne restaranno tanti, che le cime diuerranno foltissime più assai di prima. Laonde non bisogna mancare di fare il simile a tutti i rami, che sono per tutto il corpo de gli arbori, percioche quando vi restassero i ramicelli nouelli, ò vecchi superflui, non è dubbio, che sarebbono talmente folti, che'l Sole non pure vi potrebbe cosi giouare co i suoi raggi, & come fan a gli arbori, che si trouano ben'aperti di ramo in ramo, che non habbia superfluità; ma ancora quei rami cosi spessi non produrrebbono frutti alcuni, o pochissimi.

VINC. Si possono fare questi offici d'altro tempo, che di primauera, come per l'ordinario ciascuno fà?

GIO. BAT. Non solamente si potano, & si ordinano alla primauera, & non d'altri tempi, tutti questi arbori gentili con grandissima diligentia; ma ancora non si tagliano se non per Luna vecchia; percioche ella non li fà morbidare cosi, come fà quando è nuoua: Senza che (come vi ho anco detto de gli altri fruttiferi) li fà produrre maggior quantità di frutti. E ben vero che non bisogna mancare di leuar di tempo in tempo con le dita i ramicelli superflui; mentre che nascono; perche a questo modo gli arbori non temono cosi, come fanno quando sono fatti grandi, & che poi bisogona tagliarli. Oltra che non bisogna mancare di coprir le cime de i rami tagliati, & massimamente quanto più sono grossi; atteso che maggiormente sarebbono danneggiati quei tagli dall'acqua, che vi entrarebbe, & dal Sole che li seccarebbe, quando restassero ignudi del tutto, & che non fussero coperti con la cera bianca, ò nuoua composta con largato.

VINC. Da qual tempo è meglio sterpare queste piante, ò per mutarui luogo, o per portarle lontano?

GIO. BAT. I pratichi Giardinieri non le muouono mai per farle beneficio, poiche fruttano meglio nel proprio luogo loro, che rimetterle in altro, eccetto che se essi non lo facessero per qualche lor dissegno; onde in questo caso, o per mandarle altroue, per l'ordinario; le spiantano alla primauera più tosto, che all'autunno: percioche, si come a questo tempo il legno si ferma per esser maturo, & per l'humore, che cessa per rispetto de' giorni che si rafreddano, cosi alla primauera, cominciando a germogliare, come sono piantate mandano fuori le foglie & ancor'i fiori s'ei le sono poteti; Ma bisogna auuertire, che quanto più tali piante sono grosse, tanto maggiormente si hanno da piantare (come anco vi dissi) quelle parti che giaceuano verso l'austro al modo medesimo ch'erano; percioche patirebbono pur'assai, quãdo le parti ch'erano poste a tramontana, fussero piantate verso l'Oriente, ò l'Occidente, & peggio verso l'Austro. Et questo ricordo è di grandissima importantia; conciosia che non è marauiglia se a coloro, che cadono in questi errori, se ne seccano, ò almeno tardano tanto a prosperare intorno al morbidare, & crescere, come haurebbono fatto, quando fussero state poste al medesimo filo, come giaceuano. Et questo danno accade spesse volte massimamente a coloro, che tengono simili

Modi del piantare gli arbori.

ſimili arbori grandi nelle caſſe, perche nel portarli dentro,& fuori ogn'anno, non auuertiſcono mai d'accommodarli in quello ſtato medeſimo; che erano l'anno innanzi. Vero è,che quando vi fuſſe qualche caſſa,o altro vaſo che haueſſe i rami verſo tramontana più magri aſſai di quel che fuſſero gli altri, che giaceno all'auſtro all'hora lodarei a riuoltare quella pianta: perche a queſto modo, i detti rami magri con l'aiuto del Sole, diuerrebbono vguali a gl'altri belli. Ma volendoſi portare di lontano ſimili piante ſopra i caualli,ò alle carette, biſogna accomodare in tal maniera le radici nella terra co i panni, ò con la paglia legata attorno, ch'elle non reſtino offeſe dal Sole, ò da i venti per modo alcuno; piantandole la ſera dopo che ſono giunte, non tanto in terreno perfetto: ma ancora bagnandole ſpeſſe volte ſul tardi, ſecondo che ſi vede la loro neceſſità.

VINC. Poſcia che a ſufficientia voi mi hauete ragionato, come ſi coltiuano, & ſi gouernano gli arbori de i cedri, & de gli altri frutti di queſta ſpecie nella noſtra Riuiera Salodiana:vi prego che mi parliate ancora ciò che ſi debbe oſſeruare intorno alle ſorti, che ſi tengono nella noſtra Città, & più luoghi del paeſe.

Il coltiuar ſimili frutti in Breſcia come ſi fanno nella Riuiera.

GIO. BAT. Queſta ſorte d'arbori ſi tengono a tre modi coſi in Breſcia, come per li caſtelli, & per le Ville. Alcuni li piantano a mezodì, non mouendoli mai fuor di terra. Altri li piantano nelle caſſe grandi di legno. Et altri li pongono ne i vaſi di terra, detti da noi pitari, I primi ſi coltiuano ſimilmente come quelli della Riuiera; ſerrandoli,& coprendoli all'autunno, accioche nõ gelino,& ſcoprendoli poi alla primauera,perche verdeggino, & fioriſcano, & accioche i frutti già produtti tendino alla perfettione. I quali,benche nõ habbiano ſi felice aere, quanto hanno quelli della bella Riuiera (nondimeno, eſſendo ben cuſtoditi)come ſono quaſi tutti, per eſſere nelle mani di perſone nobili,che li tengono per traſtullo, & per ricreatione(rieſcono finalmente tanto belli,& buoni,che alcune volte auenzano i coltiuati da coloro, che naſcono in quei ſiti riſeruando però ſempre i più eccellenti, che per generoſità ſe ne dilettano) per viuere ſolamente dell'entrate,che cauano dalla loro induſtria.

Nel coltiuarli nelle caſſe.

I ſecondi ſi pongono nelle caſſe di larice (per eſſer legno forte, che ſtà ſaldo all'acqua) inchiodate a quattro trauetti di caſtagno, per ciaſcuna caſſa, che auanzano di ſotto per piede vn palmo. Le quali ſi fanno tanto lunghe, & larghe quanto gli arbori ſono grandi: ma però quaſi tutte non ſono men lunghe di corpo d'vn braccio,& mezo,& poco meno d'altro tanto larghe. In queſte ſi tiene della terra ben minuta, & ſempre graſſa beniſſimo, laquale ogni anno ſi accompagna di ſterco ben marcio di colombi, o di polli, o di caualli, ouero di cloache:& poi al S.Martino ſi portano al coperto ſotto alle loggi,o portici,accioche gl'arbori,o i frutti non ſiano percoſſi dalle prime brine, che cadono (nõ eſſẽdo però priui dal goder'il Sole che all'hora ſi aggiũge)& à ſanta Catherina ſi mettono nelle ſale, o altri luoghi ben chiuſi per lo freddo, non mancando poi di portar loro delle bragie nelli eſtremi freddi; & anco come ho detto di bagnar loro la terra, quando moſtrano hauer ſete. Ritrouandoſi poi all'aere ſotto al coperto a mezo Marzo, accioche poſſano godere i raggi ſolari, & ſi mettono innanzi S. Giorgio fuori all'aprico, ne ſi manca di dar loro dell'acqua tante volte,quante ſi conoſce,che habbiano ſete Vero è che non ſi manca di potarli, & di ordinarli, quando ſi potano fuori di Marzo, & anco per quattro dita

tro dita nel descalzare la superficie della terra, & di tagliare tutte le radici che si trouano intorno all'arbore, accioche le altre stiano sempre a basso; percioche, quanto più stanno lontane tali radici dalla superficie, tanto più gli arbori si fanno potenti per fruttare.

I terzi arbori piccioli, che si pongono ne i vasi, o pitari fatti di bella terra colorata si coltiuano con maggior'arte di tutti gli altri, iquali rendono molta vaghezza, come quelli che non pure sono così belli da vedere sopra alcune finestre, o sopra più muratelli; Ma ancora rendono gran marauiglia nel fruttare; come si veggono alcuni arboscelli in questi vasi, che hanno prodotto maggior copia di frutti belli; che non hanno in se numero di foglie verdi. *Nel coltiuarli ne i pitari.*

Non è forse cosa da stupire, vedendo vn vaso simile, ilquale sia non più alto d'vn braccio, & non più largo in fondo d'vn palmo, & che vi sia piantato vn'arboscello anco non più alto d'vn'altro braccio, il quale si troua talmente carico di cedri grossi, che ciascuno che li considera, si marauiglia grandemente, che quei ramiscelli, che li sustentano, non si scauezzino del tutto.

VINC. Quì veramente la Natura, con questo essempio, ci fà conoscere benissimo quanta forza ha nelle cose vnite, mostrandoci, che mentre vno di questi cedri (benche sia grosso) è sostenuto dal ramicello onde riceue l'humore, egli col suo peso non lo tira al basso; essendo spiccato, & dapoi ritaccato con lo spago, subito lo piega di tal sorte all'ingiù, che quel ramicello ci mostra chiaramente non hauer possanza per sustentarlo, come faceua.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che l'arte è così simile alla Natura quanto è la scimia all'huomo. Et però non vi è lingua humana, che potesse mai narrare la sua possanza; per esser imprensibile a noi mentre che siamo nel carcere delle miserie nostre. Laonde, siamo obligati infinitamente a Dio, poiche egli ci fà capaci d'imitarla almeno in parte, con gl'ingegni nostri, che tuttauia ci dona senza alcuni meriti. *De i pitari.*

VINC. Vorrei saper ancora da voi; se in questi belli vasi si piantano così i limoni, & gli aranci, come si fanno i cedri.

GIO. BAT. Volendosi piantare arbori piccioli di cedri, limoni, aranci, & limonee, bisogna anco ponerli in pitari piccioli, con poca terra, che sia ben grassa, doue non siano percossi dalla Tramontana, & che habbiano buon'aere, perche faranno i frutti in tre anni eccetto però gli aranci per esser molto duri di legno. Ma chi vuole, che in pochi anni questi fruttino, gl'incalmi sopra i cedri, ò più tosto sopra gli Adami; & faranno anco i frutti più grossi dell'ordinario.

A mantener poi i detti arbori ne i pitari tempo lungo, bisogna ogni tre, o quattro anni leuarle fuori, & tagliarli la terra con le radici talmente attorno, & in fondo, che non ve ne resti più di tre dita. La quale sia cambiata molto minuta, & ben grassa: non mancando poi a cimare i rami, accioche stiano bassi, & leuare i superflui che sono per lungo, & per trauerso. Non lasciandoli patir sete nel gran caldo, & nel verno bagnarli leggiermente; perche quando si bagnassero assai facilmente gelarebbono nel gran freddo.

VINC. Fate voi differentia di por er in questi vasi di terra tanto vn ramo c'habbia fatto le radici sotto terra, quanto vn'altro che le habbia produtte in vn tronco dell'arbore, con la cassetta di legno, ò col vasetto di terra.

GIO. BAT. Ciascuno di questi è buoni per piantarui: Ma però quel ramo che

ino che farà spiccato dal tronco, farà all'hora bel vedere, perche hauerà i frutti suso; benche ancor, l'altro, che farà cauato dalla terra, produrrà l'anno seguente i suoi frutti.

VINC. Si come mi hauete detto la via, che vi vole nel mantener più anni questi arbori ne i pitari, vorrei saper' ancora come si possono mantener nelle casse sempre in buona forma.

GIO. BAT. Come si veggono le radici abbondare troppo alla superficie, & appresso alle quattro parti delle assi, dico che si cauino di Marzo le piãte dalle casse con le corde in alto; tenendole cosi leuate fin che habbia tagliato via vna parte della terra attorno con le radici almeno per mezo palmo; facendo il medesimo alla parte di sotto, accioche ritornando ogni pianta nella cassa, che habbia in fondo alquanto d'altra terra ben grassa, si abbassi anco con le radici: riempiendo parimente tutta la cassa di perfetta terra; poiche a questo modo si ringiouenifcono tali piante, le quali fruttificano benissimo, quando appresso son ben potate, & tenute basse in bella forma.

VINC. Questo modo di rinouar le piante, mi piace tanto più, quanto ne hò veduto più volte alcune, che rimangono lungo tempo vane di frutti & tutto è da credere auuenghi per la troppo copia delle radici, che diuorano tutto l'humore, che dourebbe andar'alle piante.

GIO. BAT. Fra li spiriti gentili, che si dilettano di tener all'ordine questi si belli arbori, non posso tacere M. Giouan'Angelo Rotta ilquale ne i suoi arbuscelli ne i pitari con tanta politezza, che non si vedrebbe vn ramo fuor dell'altro, vn frutto men bello dell'altro, ne più foglie da vn lato, che dall'altro: di maniera, che quanti li veggono, si stupiscono, marauigliandosi che l'Arte, & la Natura si siano conuenute, a mostrar quanto vaglion le forze loro. Oltra ch'egli non ha pari per ridur'a bellezza in simili vasi, diuersi animali fatti di basilico, di maggiorana, di mirrella, e d'altre herbe che sforzan ogn'vno a mirarli per cose molto rare.

VINC. Che modi osseruano costoro nel fare, che questi arbuscelli stiano cosi ben'ordinati come dite?

GIO. BAT. Non solamente fra le vie, che tengono questi ingegnosi intelletti, cauano con le mani, ò con le forbicette le foglie, i rami, i fiori, e i frutti che sono fuor dell'ordine, ò che sono dopij, ò troppo sotto l'vn l'altro, ma ancora, ritrouandosi che l'arboscello habbia da vn lato i ramicelli più sottili, più bassi dell'altro, volgono il vaso fin che questi stiano verso al Sole, poiche da quello vẽgono ingrossati, & inalzati. Et oltra che sono solleciti nell'adacquarli quando fà bisogno, & sempre con acqua riposata assai, & stercorata: non mancano parimente di chiuderli ben nel verno dal freddo, e dar loro per vn'hora, ò due il Sole su'l mezo dì, percioche quello li corrobora molto, & caua ogni loro humidità.

VINC. Dapoi che mi hauete satisfatto di quanto sin'hora vi ho richiesto, vi prego che mi diciate quelle doti maggiori, che hanno i cedri, i limoni, & gli aranci.

GIO. BAT. Douendoui ragionare di questi arbori, & de' loro frutti comincierò a dire che essendo ben coltiuato quello del cedro, non tanto mai non si ritroua senza frutto, come quello che ne hà sempre di maturi, di quelli che si maturano; & anco de piccioli, & de picciolissimi che tuttauia di mano in ma-

in mano s'ingrossano: ma ancora è sempre ben fornito di foglie verdi. La onde non è marauiglia se tanti nobili spiriti di questo paese, ne tengono appresso di se diuersamente (come ho detto) per ricrearsi, nel mirarli, & nel nodrirli con le proprie mani.

Lasciandoui poi la bellezza, & la bontà di questi si pretiosi frutti, per hauerne detto à bastanza; fra le prerogatiue, che hanno per natura, mi pare rarissima quella, che hãno cõtra i veleni, mangiando non solamente tutto il frutto, ma più ancora i loro semi: come di ciò narra Atheneo esser'occorso in Egitto al tempo suo. Et oltra che tenendo in bocca la loro decottione, fà buon fiato all'huomo, & mangiandoli conditi, scaldano lo stomaco; il loro acetoso humore si spegne la colera, & lo preserua dalla peste. Senza che i medici, moderni nelle febri pestilentiali vsano i loro siroppi per estinguer la sete.

Venendo non meno a ragionarui intorno all'arbore del limone naturale, & non dell'incalmato sopra il cedro, dico ch'egli non teme tanto il freddo, quanto fà il detto del cedro: & il medesimo fanno i suoi frutti naturali. I quali, oltra che sono più acetosi, & più mordenti al gusto di tutte le altre specie, sono anco di succo più freddi, più secchi assai. Dal quale succo si fanno sciroppi vtili, come si fanno de i cedri, per spegner la caldezza della colera, & per estinguer le febri pestilentiali. Et l'acqua fatta con lambico di vetro, non tanto è perfetta per fare il viso lustro, & polito alle donne, quanto perche scaccia le volatiche in ogni luogo della persona, senza che dandolo a bere a i fanciulli ammazza i vermi c'hanno nel loro corpo.

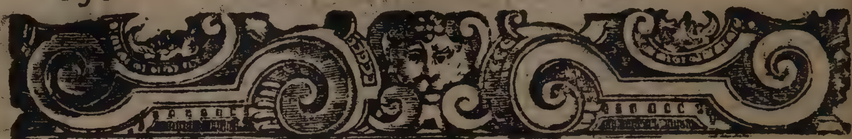
Resta solamente che vi narri dell'arbore dell'arancio, & che facciamo fine. Il quale (come ho detto) è talmente duro di legno, che stà saldo quasi sempre a tutti i freddi che vengono nella città nostra, & nel paese, pur che si troui in luogo coperto, & non mai sottoposto alla tramontana; ma nella Riuiera Salodiana non accade coprirne alcuno, poiche sono soccorsi da quel si felice aere, benche vi neuichi sopra, che non temono di rouina alcuna. Et questi arbori producono distintamente tre sorti di frutti; cioè (come ho anco detto) dolci, garbi, & di mezo sapore. Ma tutti hanno le scorze più amare di tutti gl'altri frutti detti, le quali son perfette nel fare la conserua, che si adopra a fare buona mostarda, & altre cose assai, come si vsa. I dolci sono caldi in tutte le parti, & gl'altri sono di succo frigido, secondo che più & meno sono anco acetosi. Et però i medici moderni, con ragione danno questi, & non i dolci à gli amalati di febri calde.

Parlaremo dimane di quanto vi piacerà.

VINC. Et io non mancherò di esser con voi all'hora solita. Et però, leuiamoci de qui.

Il fine della Settima Giornata.

I LA

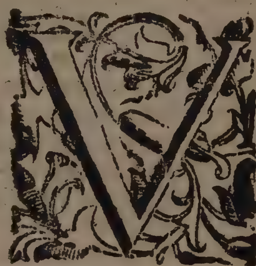


LA OTTAVA GIORNATA

DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO.

Intorno ad alcune cose, che si cauano dalla terra le quali non sono per cibo de gli huomini, nè per pastura de gli animali.



VENUTO. L'ottauo giorno M. Vincenzo Maggio nell'hora solita da M. Gio Battista Auogadro, & ritrouatolo che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per goderui maggiormente vn vēticello soaue, che tutt'hora faceua tremolar' i rami de gli arbori del giardino, i diuersi fiori dell'ameno prato, i palmiti dell'ampio pergolato, & i cedri, i limoni gli aranci con le herbe del vago horto: dopò l'hauersi salutati l'vn l'altro secondo il solito, & poi seduti a quel dolce fresco: l'Auogadro mirando prima il Maggio che altro non parlaua, disse. Di qual cosa piace a voi M. Vincenzo che ragioniamo hoggi, poiche questi giorni passati habbiamo detto delle cose più importanti che si raccogliono nel Bresciano:

VINC. A ponto discorrendo io questo medesimo nel venir da voi, ho pensato di domandarui d'alcune cose, che si cauano dalla terra, le quali auuenga che non sianò per cibo de gli huomini, ne per pastura de gli armenti, sono però di qualche vtilità: come primamente desidero che mi diciate del canape: cominciando che terreni vi vuole per farlo venir bello, lungo, & di buona seta.

GIO. BAT. Quantunq; nel Bresciano non se ne raccoglia se non poca somma a rispetto del Bolognese, & d'altri paesi di Lōbardia nondimeno io lodarei quando se ne seminasse maggior quantità, & massimamente da coloro, che nō han terreni per seminarui i lini, nè acqua per adacquarli: ma che hanno i cāpi ben grassi, & di buona polpa; percioche si vede quanto sono necessarij diuersamente nel paese, & che vēgono belli senza adacquarli. Trouato adunque il terreno a proposito per seminarui il canape, ciascuno può esser sicuro, che quanto più cōtinuerà di anno in anno a seminarlo nel medesimo luogo (però sēpre bē letamato di letame buono, & minuto) tanto più quel terreno diuenirà miglio-

re per produrne maggior quantità. Et per tanto si comincia a rompere quel campo innanzi il verno, accioche sia ben maturo dal gelo; & passato Gennaio, si taglia, & erpica benissimo; & poi l'vltima settimana di Marzo (trouandosi ben letamato) si ara la terza volta, & si semina, & si erpica quella semenza fin che resta bē coperta. Ma meglio è fare come fanno alcuni; i quali hauendo letamato quel campo molto bene nel detto tempo; lo vangano tutto, & poiche l'hanno seminato, lo rastellano talmente, che quella semenza si vede tutta incorporata. Et più ancora, come veggono, che vuol piouere, subito vi spargono sopra lo sterco di colōbi come se fusse tāta semenza, il quale per incorporarsi nel terreno con quell'acqua che vien dapoi, fa venir il canape in tutta quella bellezza, & quantità che sia possibile; Ma coloro che nō hanno sterco colombino, come hanno tagliato tutto il canape cō quello che ha la semenza al fin di Luglio, rompono quel terreno, accioche sia cotto dal Sole; & poi hauendolo ben letamato; si seminano la faua all'Ottobre, laquale per ritrouarsi alta al fin di Marzo, la riuolgano sotto con l'aratro, ò più tosto per maggior beneficio con la vanga.

VINC. Quanta semenza vi vuole per iugero?

GIO. BAT. Chi hà il campo ben morbido, & alto di buona polpa non bisogna passar quattro quarte: percioche produrrà il canape raro, & tanto lūgo, & grosso di tutta la gamba, che passerà più di vinticinque pesi di canape ben fatto, ma perche restarà morbido, non sarà da far altro che tela grossa, ò corde fine, & spago sottile. Vero è, chi hauerà il campo mezanamente grasso, & più tosto alquanto soluto, che forte, potrà darui quarte sei di bella semenza: percioche, nascendo spesso il canape, conseguentemente restarà più minuto di gamba, & manco alto dell'altro. Del quale non solamente si potrà far delle tele grosse per far sacchi, tende, vele, & reti d'ogni sorte per pescare (per durar assai manco nell'acqua quelle di lino) ma sciegliendo il più sottile, si farà tele buone per far lenzuoli, camiscie, & altre cose per vso delle famiglie.

VINC. Non lodate voi a zappar il canape, benche non si zappi il lino?

GIO. BAT. Quando ci nasce raro, si zappa con le zappe solte a zappar'i legumi, i frumenti & i migli: nō essendo spesso ne i terreni (come hò detto) seminati, cosi accioche egli venga sottile, si zappa co i zapparoli stretti nō manco di tre dita che hanno dall'altro capo dui corni acuti, & lunghe vn dito: percioche trouandosi molto spesso vi possano cauare le herbe con quelli, & con le mani senza danneggiarlo.

VINC. Che cosa vi si fà dapoi ch'è stato ben zappato?

GIO. BAT. Altro non vi si fa, fin che non è diuenuto bianco: perche quanto più vi sono poche gambe, che non siano bianche, tanto più si debbono all'hora sterpare, ò più tosto tagliare presso terra (come fanno quei paesi che ne raccogliono gran quantità) tutte quelle, che non hauranno semenza, laqual'è prodotta solamente dalla femina, & non dal maschio: Lequali gambe si lasciano per quindici, ò vinti giorni finche son mature le semenze, & nō tanto si lasciano a modo dell'altre gambe; ma si troncano via anco da quelle tutte le mazette piene di semenza, lequali ponendole al Sole sopra le lenzuola, come sono ben seccate, si fanno fuor le semenze, tritandole benissimo cō le mani. Onde criuellandole con criuello minuto, ò più tosto nettandoled al-

la bulla; & da quelle femenze che non fono buone col vallo, fi gouernano poi in luogo non humido, fin che fi feminaranno al tempo detto.

VINC. Che fi fà poi di quefte gambe che fono troppo mature?

GIO. BAT. Beche in quefto paefe alcuni cauano qualche poco di ftoppa molto groffa per fare delle corde di poca valuta, nondimeno ne i paefi doue colgono gran copia di canapi, quafi tutti per abbrufciarfi beniffimo tali gambi, fe ne feruono nel cuocer ogni forte di pane.

VINC. Seguitate anco a dirmi le cofe, che vanno fatte alle gambe, che non hanno femenze, dapoi che fono tagliate, & legate in mazzi piccioli:

GIO. BAT. Si mettono quefti mazzi nell'acqua poco corrente, doue, fi fann'inondare beniffimo per fei, & fette, & fin otto giorni che bifognano a mollificarli in perfettione, percioche vi è differentia grandiffima da vna acqua cruda, o dolce, o dal canape raccolto duro, o molle, o dal tempo tardo, o temporiuo, ò che fia gran caldo, ò tepido, ouer piouofo, & per quefto non fi può determinare vn medefimo numero di giorni, ma lafciarui quei mezzi fin che le gambe lafciano alquanto le corteccie loro. Et all'hora fono da cauar fuori dell'acqua, & farle feccar al Sole, & poi quando fi vole, fi fcauezano di mano in mano con vn legno fopra d'vn affone groffo, ò defco, & dopò fi tritano bene con la frontaglia più minuto. Et fatto ben quefto, s'inuolge il canape attorno più volte d'vna cauicchia di legno forte, & fi tira, & fi ftraccia talmente, che la fcorza fi parte, & non vi refta a far'altro, che farlo paffar per lo fpinaccio raro, ò fpeffo, fecondo che fi vuole per ponerlo poi alla rocca, ò conocchia come altri dicono?

VINC. Qual canape fi adopera per le corde, & maffime le groffe?

GIO. BAT. Non folamente non fi piglia la ftoppa mezana, & la groffa che fa il canape pur' affai, ma ancora quella ftoppaccia che efce delle corteccie, & fpecialmente nello fcauezzarlo, & nel ftracciarlo dalla cauicchia. *Dando la femenza del canape all'huomo, li rifolue la ventofità, & dandola alle galline tutto il verno, fanno de gli oui affai; quando le altre non ne fanno nell'ecceffiuo freddo.*

VINC. Non hauete voi ancora per grande vtilità il feminar'i garzi?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che feminandoli ne i terreni a propofito, & ordinandoli con ragione, fe ne caua in dui anni affai più, che non fi fa a feminarui frumento, ò altri grani.

Del feminare i garzi.

VINC. Qual terreno vi vuole per raccoglierli buoni, & in quantità?

GIO. BAT. E perfetto quello, che più tofto fi troua foluto che duro, ladinò che forte, graffo, che magro, netto che fporco, & che non habbi pietre, ò ghiara, ouer che non fia lamino, ò paludofo.

VINC. Che via fi tien a feminar'i garzi, & a gouernarli bene fin'al fine?

GIO. BAT. Si rompe prima il terreno innanzi il verno cō l'aratro, accioche fi cuoca ben dal gielo, & poi fi taglia, & fi erpica beniffimo al Febraio. Et quando vogliono feminare al fin di Marzo, o al principio di Aprile (letamato però prima quel terreno) fi ara, & fi erpica, & dapoi fi feminano i garzi più tofto rari, che fpeffi, & fi raftellano beniffimo dentro co'raftelli di ferro. Ma meglio farebbe in vece di arar tre volte quel terreno, a letamarlo, & fubito vangarlo innanzi il verno, ouero quando fi vogliono feminare i garzi: & poi raftellarli al modo detto. Non mancando mondarli con le mani al principio

cipio di Maggio, & zapparli ancor'al Giugno, ò al Luglio, secondo è bisogno. Poi innanzi S. Michele, si cauano con la vanga, & cimati tutti, si ripiantano nel terreno ben'ordinato, co i cauicchi di legno, lontani l'vn dall'altro mezo braccio, & si caccia ne i buchi di gamba in gamba tutta la radice (la qual'è di forma simile a rauanelli) & vi si calca attorno ben la terra. Oltra che si zappano asciutti. & quando sono mossi (cioè come cominciano a germogliare) & anco al Marzo, all'Aprile; & al Maggio (se cosi è bisogno) percioche vi si gioua sempre, pur che non battino i garzi: Nè altro vi si fa eccetto che come sono produtti si leuano, & si tagliano quei soli che sono quadri, accioche maggiormente l'humor della terra vada ne gl'altri buoni. E perche nel lor fiorire, comincia a fiorire la maza d'ogni gamba in cima, e poi di mano in mano fin ch'è fiorita tutta: come son caduti i fiori appresso vn dito al piccolo, si tagliano la sera, ò la mattina co i piccoli lunghi vn palmo, & si accommodano a dieci, ò dodici per mazzo, & s'appiccano separati all'ombra, al vẽto, & non al Sole, nè all'humido, osseruando questo di giorno in giorno, fin che sono raccolti tutti i buoni. Ma raccogliendone gran quantità, si pongono ne i cesti grandi, & si riducono a casa; distendendoli al coperto, & non più alti d'vn palmo. Et dopò che sono posati cosi per alcuni giorni, si scielgono (per huomini periti) i buoni da garzar berette, & gli altri da garzar panni: perche vagliono sempre quelli quattro, & cinque volte più che non fanno questi. Ma alcuni Agricoltori ben pratichi di simile arte, seminano i garzi della miglior semenza, che possano hauere (per esser cosa importantissima a far cosi di tutte le semenze) pur ne i terreni, che sono a proposito, & ne danno mezza oncia per tauola. A i quali, ben che nascono spessi non fanno altro che tenerli netti, & poi hauendo raccolto quei che fioriscono il primo anno, lasciano venire gli altri per raccoglierli l'anno seguente quando saranno fioriti. Et come gli hanno raccolti, li pongono al Sole per mezo giorno, & li volgono due, ò tre volte, & dapoi li mettono ogni dui mazzi attaccati, o sopra a trauerso vna pertica, come se fussero due staffe di sella, & in luoghi asciutti, che i venti possano penetrare, lasciandoli cosi fin che li scielgono al modo detto per vendere. Vero è, che vi sono alcuni altri ancora, che pongono i medesimi garzi sopra le grati fatte a posta (pure in simil luoghi) cõciandoli in piedi: cioè, con le teste di sopra; percioche a questo modo non si maccano le spine per via alcuna. Et quando li vogliono portare a vendere in qualche Città, ò altro luogo, li conciano in bei mazzi grandi in lunghezza dui, ò tre braccia, e larghi in tondezza, vno, ò poco più intorno ad vn bastone co i piccioli di dentro, & con le spine di fuori, per portarne due di quei mazz in spalla commodamente, come se fossero due secchie d'acqua.

VINC. Vi prego che mi ragionate anco del seminare il guado, & qual terreno gli gradisce, & poi come si semina, & da qual tempo.

GIO. BAT. Ogni sorte di guado gradisce più il terreno forte, & di buona polpa, che'l mediocre, & manco il leggiero, & poi si semina in questo paese l'vltima settimana di Febraio, ò la prima di Marzo: Ma non vien bello ne i terreni colturati, come fa ne gli altri paesi, doue lo seminano in quelli, che sono posati, & stati voti tre, ò quattro anni; & per questo bisogna seminarlo nelle cotiche di trifoglio che siano portate per dui anni auanti, come medesimamente vi si semina il lino, le quali non si rompano con l'aratro eccet- *Trattato del guado.*

 to

to quando si vuole seminare il guado.

VINC. Lodate voi a letamare all'hora quel terreno innanzi che'l si rõpa con l'aratro, per riuolgerlo sotto?

GIO. BAT. Se al Febraio auanti è stato molto ben letamato quel prato, si può arare, & seminar quella cotica di guado: nondimeno chi li desse dell'altro letame buono, & fresco, tanto maggiormente venirebbe bello, & di più bontà. Percioche com'egli per natura magrisce sempre i terreni; cosi sono pazzi coloro che non solamente lo seminano, ne'magri, poiche sempre vi vien poco, & cattiuo, ma ancora spargono la semenza in quelli, che non sono a proposito.

VINC. Quanta semenza vi pare, che vi si dia a ragion di iugero?

GIO. BAT. Essendo ben'ordinato quel campo, se li può dare fino quarte sei colme, come si costuma, di buona semenza: percioche, quando più nascerà spessa, tanto più vi si potrà lasciar delle gambe assai, se saranno morbide, ò essendo magre si potranno cauar le superflue con la zappa.

VINC. Quante volte vi pare che si debba zappare questo guado?

GIO. BAT. Essendo erpicata la semenza fin ch'è ben coperta, & ben' incorporata nel terreno, come le sue gambe hauranno produtte le foglie alte due, ò tre dita, bisognarà zapparle la prima volta, & far'il medemo nella prima settimana d'Aprile, & anco più presto, & più tardi secondo che'l tempo hauerà seruito intorno al piouere, ò alla secchezza. Poi come saranno raccolte dopo i quindici giorni di Maggio, si zapperanno la terza volta le medesime gambe, ò radici spogliate dalle dette foglie: facendo quell'istesso, come saranno raccolte nel mese di Giugno, & poi di Luglio, di Agosto, & di Settembre: di maniera che, si come si raccogliono tutte le foglie di gamba in gãba cinque volte, cosi si zappano ancor di volta in volta subito che sono raccolte: Ilqual zappare si fa sempre sette volte: cioè queste cinque, & le due prime innanzi che si raccolgono le dette foglie per far'il guado.

VINC. Che cosa si serua di mano in mano, fin che si raccogliono queste herbe per ridurle in guado perfetto?

GIO. BAT. L'Agricoltore ben pratico di questo, non tanto come vede che di tosco in tosco le foglie cominciano a colorire solamente attorno, & non in mezo, le piglia tutte di gamba in gamba con le mani, & le straccia cõ tal modo appresso alle radici che paiono tagliate con la falce, & le pone di volta in volta ne i casuoli, ma le porta all'ombra, accioche non siano danneggiate dal Sole, & poi le mette cosi fresche sotto alla pietra grande, laquale egli fa girar'in piede con vn cauallo nel vaso selegato poco più largo del giro ch' ella fa nell'andar attorno: Onde macinata tutta quella parte, che può capir quel vaso: ferma il cauallo, & riduce le foglie macinate nel vaso medesimo talmente da parte, che tutto il succo vscito da quelle foglie, si ritira nel luogo più basso di mezo, ilquale leuatolo ben fuori con la caccia, & asciugato tutto il fondo, vi ritorna le medesime foglie sotto alla pietra, per rimacinarle asciutte, & dapoi le riduce in palle grosse d'oncie vinti, ò vintiquattro l'vna, & fattole seccar'al Sole, ouero nel forno quando sono cattiui tempi, le tien in solaro fin che innanzi al San Martino le macina l'vltima volta, & poi riduce quella poluere in mucchio tanto alto, quanto è la quantità del guado, ilquale come comincia a scaldarsi, esso spiana tutto il mucchio, & vi pone so-

pra

pra dell'acqua di mano in mano facēdo che di luogo in luogo lo và volgendo, & che'l vede esser temperatamente imbeuerato, perche si come la troppo acqua l'annega, cosi per la poca s'bbruccia, & poi lo ritorna a mucchio non molto alto, ma lungo, & cosi non manca a gittarlo da vn luogo all'altro ogni giorno, ouer'vn giorno sì, & l'altro nò, fin che comincia a diuenir freddo, & dapoi lo moue ancor'ogni quattro, ò sei giorni finche totalmente è ben fatto freddo. Et questo fa con gran diligenza; percioche quando mancasse, il guado si cuocerebbe insieme, & non varrebbe niente. Ilquale per ritrouarsi affinato con le regole che vi vuole, lo lascia ne'luoghi freschi, che siano ben mattonati, finche lo vende; onde quanto più tempo vi stà amucchiato tanto più s'affina, & diuien migliore.

VINC. Che modo si tien'a raccogliere tutta la semenza che vi vole, per andaruene tanta somma per iugero, come dite?

GIO. BAT. Poniamo che'l guado sià dui iugeri; ilquale finito di raccogliere al Settembre (per l'ordinario) si seminano di frumento, ma volendone lasciar per semenza, non passa la quarta, ò quinta parte per raccogliere poi al Maggio, ò al Giugno seguente, laquale com'è tagliata si porta nell'ara distesa al Sole; ma battuta, & palata si gouerna nel granaro, per seminarla al tempo suo. *Poi non solo il valor del guado è molto necessario per tengere i panni neri, & d'altri colori, ma ancora le foglie impiastrate, risoluono tutte le postieme, saldano le ferite fresche, ristagnano i flussi del sangue, guariscono il fuoco sacro & vlcere che van serpendo per tutto il corpo.*

VINC. Dapoi che mi hauete mostrato ciò che si debbe osseruare intorno al guado buon da tingere, desidero parimente che mi diciate quello che si debbe fare per seminare, & raccogliere la roza, & pergolino, per hauer inteso che sono di maggior vtilità del guado, di minor fatica & di manco spesa.

GIO. BAT. Non solamente è vero quel che dite, ma questi vengono in ogni terreno sano. E ben vero, che quanto più si troua esser buono, & non forte, ò non molto leggiero; tanto più abbondano di anno in anno, finche le radici sono cauate. Si semina il terreno con tanta semenza per iugero, quanto si fa col canape al principio di Marzo nelle cose ben letamate, e ben arate di quattro, ò sei solchi, lequali lodo che più tosto siano vangate, che arate, ouer per maggior beneficio criuellate, percioche, se bene il criuellare porta più spesa, & più tempo ad ordinarle; nondimeno (stando che questa è la perfettione del coltiuare) non si douerebbe restar'a criuellar'vn iugero, ò dui per lo grand'vtile, che ne segue. Et però seminata la semenza, & poi incorporata benissimo nel terreno con l'erpice, & co i rastelli, non vi si fa altro che tenerla ben netta dalle cattiue herbe, fin che non si tagliano al Settembre tutti i rami produtti, per raccogller la semenza, & che poi si coprano tutte le radici di gamba in gamba con due dita di terra, tolta ne i solchi maestrali, accioche non siano offesi i cuori dal gelo, & che maggiormente, le radici s'ingrossino: onde vscendo l'anno seguente de gli altri rami tagliati che siano al Settembre, & raccolta la lor semenza, si coprano le medesime gambe al S. Martino al modo detto; Et questo istesso si fa di anno in anno, finche si cauano tutte le radici, & si riducono in roza, & in pergolino.

Trattato de la roza, & del pergolino.

VINC. Quanti anni si coprono questi solchi, ò gambe per cauarle

poi in tante buone radici?

GIO. BAT. Vi son'alcuni pochi, che hauendo il primo anno tagliati i rami, & raccolta la semenza, & anco coperte le gambe al San Martino, & poi l'anno seguente fatto il medesimo intorno al tagliar'i rami, & raccoglier la semenza, cauano le radici lequali, essendo prima fatte seccar'al Sole, & poi quando si vogliono macinare, seccare anco ne i forni grandi fatti per questo, le macinano sotto alla pietra medesima, che macina il guado, & questa si domanda roza buona, & non pergolino fino: Ma la maggior parte de gli huomini, che desiderano di cauar'assai più vtile del lor terreno non tanto nō si contentano per anni quattro, & sei a raccogliere la semenza di anno in anno, & coprir sempre al detto tempo i cuori delle gambe con la terra; ma fatto questo medesimo ordine per anni otto, & dieci, e fin dodici; conoscendo per buona pratica, che quanto più tardano a cauare tali radici, tāto maggior somma di pergolino raccoglino ad anno per anno, & anco sempre più fino, che non farebbono quando le cauassero più tosto.

VINC. Da qual tempo si cauano queste radici?

GIO BAT. Raccolte che sono l'vltimo anno le semenze al Settembre, si cauano con le vanghe tutte le sorti di radici che sono state sotterrate, & coperte ogni anno con due dita di terra fin'a quel tempo, le quali seccate al Sole, & ben nettate dalla terra, si portano poi quando si vole ne i forni prima scaldati, & nettati; & come son ben seccate, & ben macinate, & si criuella minutamente la poluere buona & più fina delle guscie, lequali macinate vn'altra volta, si mescola questa poluere con quella macinata grossamente dalle radici di diciotto mesi, & questa si chiama roza terzanina, & tutta l'altra pergolino, laqual'è tanto più bella, & tanto più fina, quanto più sono state le radici sotterrate.

VINC. Quanto può valer la roza il migliaro, & parimente il pergolino?

GIO. BAT. La roza si vende (per l'ordinario) scudi quaranta, & quarantacinque il migliaro; & sessanta il bel pergolino.

VINC. Quanti scudi credete voi, che si possano cauare ogni anno sotto sopra da vn iugero di buona terra?

GIO. BAT. Io non saprei determinare prezzo certo; percioche non pur'vn terreno (benche sia buono) sarà più atto a render maggior'vtile d'vn'altro; ma ancora il cauar le radici, ò più tosto, ò più tardi, fa che se ne hà più, o manco beneficio. Nondimeno considerando che solamente la semenza, che si caua di anno in anno, rende non minor'vtilità di quel che farebbe ogni frumento, credo che si douerbbe cauar'in sei anni, non meno di scudi nonanta, di semenza, di roza, & di pergolino.

VINC. Essendo questa coltiuatione di poca fatica, di poca spesa, & di grand'vtilità; per qual cagione non se ne semina in più paesi, che farebbono atti a raccoglierne assai, o perche rispetto quei che ne raccogliono poca somma, non ne seminano in quantità?

GIO. BAT. Per due cose non si fa questo. L'vna, che si vede, che ogni paese ha certe inclinationi a far produr'i suoi terreni alcune rendite vtili, che gli altri non se ne dilettano; come ben si vede delle infinite sete che si cauano da i morari nel Friuli, Triuisano, Padouano, Vicentino, Veronese, & Polesene; nondimeno nel Bresciano, Bergamasco, Cremasco, & altri paesi

vicini che medesimamente potrebbono dilettarsene ne raccogliono pochissime a paragone di loro. L'altra cosa è, che non se ne semina maggior quantità; percioche è molto difficile manteneruisi lungo tempo quelli huomini che stanno presenti a macinar la roza, & pergolino: conciosia che quella poluere è tanto sottile, & di natura penetrabile, ch'ella si caccia talmente nel naso di ciascun in vn subito, che l'auuelena, & lo atterra finalmente in pochi anni. Et perciò non è marauiglia se ne vien seminato in pochi luoghi, come si fà, poi che si ha d'hauer più cara la sanità del corpo con poco guadagno, che guadagnar' assai con perder la salute, & la vita.

VINC. Lodate voi a seminar' vn'altra volta tal semenza in quel terreno medesimo doue sono state le radici cauate?

GIO. BAT. Perche egli si troua più grasso all'hora de gli altri terreni gli Agricoltori pratici, vi seminano il frumento per dui, o tre anni per veniruene assai, e poi seminano alla primauera la semenza detta in altro sito accioche quel terreno diuenga grasso, il quale si può dire, che riposa per quel tempo che le radici non fann'altro che i rami della semenza, che si raccoglie di anno in anno (come ho detto) & anco per le foglie che vi cadono da quelli.

VINC. Come si semina, o si pianta il ruso, che comprano i tentori per tingere i panni, & i conciatori de' corami?

Del piātare, & ordinare il ruso.

GIO. BAT. Questa herba si semina per non far semenza di valore alcuno, ma si piantano i rami, che hanno le radici, quali per far, che ne habbiano in copia, si prouano, & riuolgono sotto terra di gamba in gamba a modo di chioccia come vi dissi, che si prouano i mori, onde dalla primauera seguente, si cauano, & si piantano di ramo in ramo con le radici, l'vn'appresso all'altro circa vn braccio per lungo, & per trauerso, accioche nel crescere di gamba, in gāba si possano ben zappare, & colmare attorno di terra con le zappe, ò vanghe auanti li freddi, & poi aprirle fuori alla Primauera.

VINC. Che cosa vi si fà dapoi, che queste gambe sono scoperte?

GIO. BAT. Non vi si fà altro fin che al principio d'Agosto si troncano tutti i rami ben bassi (eccetto quei che si trouano per piantarli come ho detto) & secondo che si tagliano si legano in tanti mazzi, come si possono tener in mano: & poi si conducono nell'ara, & si tagliano minuti talmente, che niun ramo, ò ramicello, & foglie non siano più lunghi, come è grosso vn dito, ò lunga vna oliua. Et fatto ben questo si spargono così ben tagliati al Sole, e si muouono più volte co i rastelli ogni giorno, fin che sono ben seccati, & all'hora si porta ogni cosa co' sacchi ne' granari, ò altri luoghi, & votaciui di mano in mano lasciando così questo ruso, fin che lo vendono.

VINC. Quanto può valer'egli a ragion del peso, come sempre si vende?

GIO. BAT. Essendo ben'ordinato, i mercanti (per l'ordinario) lo pagano per marchetti dieci il peso; che essendo piantato in luogo a proposito, & ben coltiuato, non pur dura in terra gran numero di anni bello, ma se ne caua a ragion di iugero, non meno di lire vinticinque delle nostre, le quali si cauano senza spesa di semenza, ò d'altra cosa importante, fuori del zapparlo all'Autunno, & alla Primauera, & poi nel tagliarlo, & batterlo bene quando è secco fin che le foglie sono ben trite.

VINC. Quando questo ruso ricercasse terreni, doue si seminano i lini dubito che'l renderebbe manco vtile, di quel che si hà da loro.

GIO.

GIO. BAT. Voi haureste ragione se questo fusse necessario. Ma perche di sua natura è tale, che tãto viene ne' terreni molto leggieri, quãto ne' mediocri, ò ne' buoni, però in questo paese si semina solamente, in quei più deboli, che forse non renderebbono vn ducato il iugero, onde considerando che non vi và altrimenti spesa d'acqua per adacquarlo; sempre lodarò coloro, che hanno simili terreni deboli, a piantarne quanto possono. Percioche oltra, che se ne caua assai più di quelli, che non sarebbe a ponerui ogni sorte di legume, ò di biada, o di pastura, & che si ha subito il danaro, com'è ordinato, vi si può piantar, & alleuar' anco delle viti ne' fili, per conuenirsi insieme, cosa ch'egli non conuiene così con gl'altri arbori per le ombre loro.

VINC. Non hauete detto cosa alcuna circa del letamare questo ruso.

GIO. BAT. Lodarò sempre a letamare il terreno innanzi, che si piantino i rami, & poi anco ogni dui anni a dargliene il ben minuto innanzi, che si colmino le gambe. Vero è che per minore spesa, vi si potrebbe dare all'hora della poluere raccolta per le strade, come più volte vi ho detto, che si raccoglie ne i tempi del caldo; percioche, come fusse passato il verno immorbidarebbe non poco tutte quelle gambe.

VING. Hauete voi cognition della maggiorana, che si semina nel Milanese, laquale (per quanto io ho inteso) rende grossa vtilità per la semenza, che si vende a i mercanti che la mandano in Fiandra, & in Germania?

GIO. BAT. Io ne ho veduta di molto bella vicina a Milano, nondimeno se'l terreno non è a proposito rende poco frutto, oltra ch'è talmente delicata, che ogni poco di nebbia, che vi soprauenga; ò d'altro mal tempo, quando fiorisce; si caua poca semenza, o niente: Ma se questa herba è posta in sito buono. & che'l tempo le prosperi, sappiate che non si raccoglie cosa in questo stato che dia tanto vtile, quanto fà questo atteso, che se ne può seminare a numero di pertiche, come così chiamano la lor misura; ma perche vi vengono facilmente delle nebbie, quando fiorisce, però non è marauiglia se spesse volte vi falla, come fà. Et però hò per fermo ch'ella riuscirebbe meglio in questo paese, per non esser così sottoposto alle brine; & alle nebbie, come facilmente corre a quello di Milano.

VINC. Che sorte di terreno vi pare ch'ella gradisca?

GIO. BAT. Non è dubbio che'l ladino debbe esser più a proposito di ogn'altro, per esser molle; & senza pietre; & però non si potrebbe fallare a seminarla doue vengono i lini belli.

VINC. Come si debbono ordinare simili terreni, & quanta semenza vi và al iugero, & da qual tempo si semina?

GIO. BAT. Essendo il terreno a proposito, bisogna romperlo con l'aratro innanzi il verno, accioche sia ben cotto dal gelo, & passato S. Antonio ritagliarlo; & essendo poi letamato benissimo con letame vecchio minuto, & riuoltato sotto con l'aratro, gittarli sopra almeno vna libra di questa semenza la pertica al principio di Marzo: cioè, quattro, ò cinque libre al iugero: la quale sia sparsa con altrotanta sabbia, accioche si comparta meglio. Non mancando però a rastellarla dentro benissimo, accioche vi resti bene incorporata. Vero è, che meglio sarebbe a vangare tai terreni dopo S. Martino (essendo però prima ben letamati come ho detto) & non farli altro fin che si seminassero, & ordinassero a i modi detti. Et più dico, chi criuellasse questi terreni vangati al'i

vn pal-

vn palmo innanzi, che ſi ſpargeſſe la ſemenza, lo farebbe con maggior'vtilità, per eſſer queſta herba coſi gentile, & che rende tanto più ſemenza, quanto che è ben ordinata.

VINC. Quali coſe vi ſi fanno fin ch'è ricolta?

GIO. BAT. Non ſolamente biſogna zapparla, & ricalzarla di gamba in gamba, com'è fuor di terra, ma ancora eſſendo troppo ſpeſſa, ſi leuano le gambe ſuperflue, & ſi ripiantano fin due inſieme, doue ſono troppo rare, le quali ricercano di ſtar lontano l'vna dall'altra gamba poco men d'vn palmo; perciòche eſſendo fatte loro le coſe come ho detto renderanno maggior copia di ſemenza, che non ſarebbono, quando fuſſero più ſpeſſe. Poi ſi taglia, & ſi raccoglie di tempo in tempo la ſemenza cominciando al Giugno, al Luglio, & all'Agoſto ſecondo, che ſi matura, & ſi vede ch'è ſecca: come ſi ſchiariſce, nel pigliar le cime de' fiori, & romperle tra le mani, che eſſendo ben matura la ſemenza, ſaltarà facilmente fuori. Auuertendo a non tagliar di volta in volta ſe non la matura, & batterla ſopra i lenzuoli, & ſeccata beniſſimo criuellarla non ſolo, ma vederla anco, & dapoi ſedacciarla, accioche la poluere cada in terra, & tutta la ſemenza rimanga ben netta nel ſedaccio, ribattendo però quella bulla groſſa, che reſtarà nel criuello, & riducendola in buona ſemenza netta come ſarà tutta l'altra.

VINC. Quante libre di queſta ſemenza debbe render'vn iugero?

GIO. BAT. Ordinariamente, ne douerebbe dare cento, cento vinti, fin cento quaranta, & cento ſeſſanta, la quale ſi vende in Milano ſei, & ſette reali la libra. Oltra che ſi vende la bulla aſciutta, per eſſer perfetta da mangiar poluerizata nelle mineſtre, & altre coſe per eſſer di buon'odore.

VINC. Sapete voi in che coſa ſe ne ſeruono quei popoli, che la pagano coſi bene?

GIO. BAT. Per adeſſo non vel sò dire: nondimeno non credo, che la comprino per coſa medicinale, ma più toſto per mangiarla poluerizata nei loro cibi, come facciamo anco noi il pepe, la canella, & altre ſpecierie, & maſſimamente perche eſſi, non raccogliendo vino forſe ſe ne ſeruono nelle loro artificiate beuande, per eſſer queſta ſemenza odorifera, & di ſapore molto delicato.

VINC. Vi prego parimente, che mi diciate per quanti modi ſi può far dell'oglio oltra quel, che ſi raccoglie dalle oliue.

Del cauar oglio della ſemenza del lino.

GIO. BAT. Voi parimente ſapete la grã quantità, che ne cauiamo dalla ſemenza del lino, del quale non ſolamente nel farci lume, durano tanto noue oncie, quanto fanno dodici d'oliua, ma anco aſſai volte ſtà ſeco al pari di pretio. Et queſto lo poſſono ſapere i Milaneſi, & i Bergamaſchi i quali ne comprano da noi in gran copia per bruſciare, & per mangiare quando l hanno purgato dal cattiuo odore ch'egli hà. *Onde frà le buone doti che queſto oglio hà, eſſendo fatto ſenza acqua, quanto più è vecchio, tanto più beuendolo tepido, ſcaccia ottimamente il mal di punta; come per infinite volte ſi è veduto.* Et oltra che voi ſapete la ſomma d'oglio, che cauiamo da i vinacciuoli raſtellati fuor de' graſpi torchiati, il quale fà luce chiara: Sapete anco, che alcuni buoni Agricoltori di queſto paeſe ſeminano delle dradelle nelle faue, & altri legumi, le quali eſſendo zappate di compagnia, & laſciate rare, creſcendo alte rendono a gamba per gamba tanta copia di ſemenza al ſuo tempo, che ciaſcuno ſe ne ma-

Del cauar oglio della ſemenza dell'vua

Del cauar oglio della ſemenza delle dradelle.

ne marauiglia la quale fà dell'oglio assai perfetto, & chiaro da brusciare.

VINC. Non credete voi che la semenza delle rape non dia dell'oglio assai come alcuni dicono?

Del cauare oglio della semēza delle rape

GIO. BAT. Se voi parlate delle rape, che noi mangiamo per più mesi, & che cauiamo alla fin di Nouembre, queste non danno semenza, eccetto se non sono poste dapoi con le loro foglie nella sabbia per il mese di Decembre, di Genaio, & di Febraio ripiantandole poi il Marzo con le stesse foglie, accioche facciano la semēza di Maggio, la qual produce però poca somma d'oglio, a rispetto d'vn'altra che si semina solamente per questo, & che non occorre a sterpar queste rape, e ponerle con le foglie nella sabbia con tanta fattura, accioche non gelino nella terra, come farebbono le dette, quando vi restassero. Et però chi vuol cauar dell'oglio in copia: semini di quest'altra sorte di rape medesimamente di Luglio, non facendo lor'altro, che zapparle al tempo come si fanno le altre, le quali non solamente veniranno floride alla Primauera, ma faranno gran quantità di semenze al Maggio: onde raccogliendole mature e macinandole prima alla pietra grande, doue si macinano quelle del lino, & d'altre sorti, si cauarà dal torcolo, le sedici, & le diciotto libre per quarta, ilquale oltra che farà bella luce, & sarà buon da mangiare per gente popolare, restarà ancor bello, e granirà come quel d'oliua.

VINC. Che quantità di semenza si può racoglier per iugero?

GIO. BAT. Essendo seminata in buon terreno, ben'ordinato, & ben zappato al suo tempo, ordinariamente può dare some cinque di quarte dodeci l'vna di semenza netta, che sarebbe circa libre ducento per soma.

Del cauare l'oglio della semenza del Fiorauāti.

Appresso voglio ragionarui di quell'herba che fà medesimamente la gamba alta, & grossa della forma loro, ma le foglie più strette, le quali producono tanta semenza, che ogn'vn se ne marauiglia, dalla quale si caua gran quantità d'oglio buon da mangiare, da brusciare, da far sapone, & da vngere le lane per far panni, come ampiamente ne parla il Dottor Fiorauanti, il qual in Venetia dà tal semenza a chi ne vuole senza danari.

VINC. Da qual tempo si semina questa semenza, & quanta ve ne vuole per iugero?

GIO. BAT. Essendo, ben'arato, ben letamato, & ben ordinato il terreno, se ne sparge vna libra per iugero nel mese di Febraio, ò di Marzo, mescolata però con la sabbia, accioche sia meglio compartita, alla quale dapoi ch'è ben'incorporata con l'erpice, co i rastelli, non vi si fà alrro, che zapparla quando è nata, e poi quando è matura raccoglierla di notte, ouero di matina con la rugiada, & non d'altra hora del giorno, perche tutta si perderebbe nel cader'in terra. La quale portata nell'ara, si batte, & si netta col criuello minuto, & col sedaccio, & dapoi si fà l'oglio, il quale quanto più si tarda a torchiarlo, tanto minor quantità se ne raccoglie. Et però sia quanto più tosto macinata benissimo con quell'acqua, che le conuiene, & poi torchiata strettamente, come si osserua. *Et oltra che quello oglio rende grande vtilità, come si vede, è perfetto ancora per sanare coloro, che patiscono il mal di renelle, & orinano con difficultà.*

Del cauar oglio dalle noci.

VINC. Benche tra noi non si fà oglio di noci, però mi sarà caro, che ne parliate.

GIO. BAT. Gran pazzia sarebbe la nostra, se volessimo vsare l'oglio in copia di questi arbori sì grandi, come vorrebbono massimamente in pochi an-

ni nei campi, che tuttauia coltiuiamo con grande industria, & che compriamo a cento, e ducento scudi il iugero; percioche se consideriamo il gran danno che si hauerebbe dalla loro cattiua ombra, della gran copia delle radici, & quello, che si patirebbe nell'entrate, che sono in terra dalle genti, quando cominciano a mangiar i loro frutti fin che gli hanno ricolti, non è dubbio, che sarebbe assai maggior' il danno, che l'vtile, che si cauasse. E ben vero che io lodo a piantar le buone noci nelle ripe delle vie larghe, nelle campagne sterili, ne i colli magri, & ne gli altri luoghi deserti, ma non mai ne i campi, che rendono buoni frumenti, floridi prati, delicate vue, & altre fertili rendite, perche in vero non si può negare, che si caua gran quantità di oglio da questi arbori, quando sono di buone sorti, & che i tempi non vi sono contrari. Il quale, per esser lucido, e perfetto da mangiare, da far chiara luce, e da seruirsene in altre commodità.

Io vi potrei dire ancora l'oglio, che si potrebbe cauare dalle semenze del mirazole, del sicomoro, dell'egheno, delle ghiande di rouere, & d'altri arbori, ma perche vi sarei forse troppo lungo, diroui solamente in poche parole quello che si caua della semenza del faggio, ilqual non solamente è perfetto da mangiare, da far bella luce, & altre cose buone; ma ancora ella rende tanta somma ch'è cosa quasi da non credere. Et però i nostri montanari, che sono vicini a Grisoni, & a gl'Illust. Conte di Lodrone, & di Arco, dourebbono racoglier di questa semenza, che cade in terra in quei grandissimi boschi di faggia, a centinara di sacchi, per cauare poi tanto oglio come elle rende con loro grande vtile, & beneficio anco di noi, per esser tanto alti di pretio questi altri, che homai non vi si può viuere. *Del cauar oglio da più arbori, & specialmēte dal faggio.*

VINC. Mi è piacciuto che habbiate finito, poi che mi conuien ritrouarmi in Brescia all'hora di ragione a instantia d'vn mio caro amico, & però con vostra buona licentia andarò a montar a cauallo, non mancando dimane di ritornar da voi, accioche mi ragionate anco delle altre buone cose, come fin hora hauete fatto.

GIO. BAT. Venite pur' al piacer vostro, che sarò sempre apparecchiato a sodisfarui.

Il fine della Ottaua Giornata.



LA NONA GIORNATA

DELL'AGRICOLTVRA,

DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta di più cose diuerse, ò più tosto strauaganti.



GIVNTO M. Vincenzo Maggio il nono giorno da M. Gio Battista Auogadro, e ritrouatolo ch'egli passeggiaua nella sala grande; salutatosi prima amoreuolmente l'vn l'altro secondo il costume loro; & numerato le quindici hore, che all'hora sonarono, si posero a sedere: Onde dopo alquanto, l'Auogadro guardando il Maggio disse. Di quali cose, hauete voi pensato M. Vincẽzo, che parliamo hoggi?

VINC. Perche habbiamo questi otto dì ragionato di molte cose con qualche ordine (quando vi piacesse) mi sarebbe caro, che dicessimo d'alcune ancora, che ci paressero da esser proposte diuersamente, se ben hauessero dello strauagante; com'anco venendo da voi, ho pensato di chiederui.

GIO. BAT. Drizzate pur'il parlar vostro a quella via, che vi piace, che vi risponderò, per quanto sarà in me, a quel che domanderete.

VINC. Io comincierò dunque a pregarui che mi diciate s'è meglio arare co i buoi, che co i caualli, ò co i muli, ouer con gli asini solamente, come fanno infiniti Agricoltori fuori d'Italia.

Che i buoi in Italia sono migliori per arare de gli altri animali

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che a noi Italiani sono meglio i buoi di tutti gli altri animali; percioche la pratica ci fa vedere che sono più forti, più destri, & più commodi per coltiuar le tante diuersità de i terreni nostri, che si trouano ne i monti, ne i colli, nelle valli, costiere, campagne, & piani. I quali pche sono sterili, & fertili, leggieri, & forti, aspri, & ladini duri, e soluti, crolli, & fregatosi, humidi, e creteosi, ghiarosi, & ledosi, gessosi, & sabbionosi neri, & bianchi, rossi, & bigi, & d'altre sorti che sarebbeno impossibili a raccontare; non è dubbio che noi non possiamo adoperare animali più a proposito di questi, per arargli bene. Laonde per non esser generalmente simili terreni nella Germania, & altre Prouincie di quei climi prossimi, non è marauiglia se vi arano quasi tutti co i caualli, come quelli che ne hanno vna infinità, i quali sono talmẽte agili, che arano il doppio di quel che fac-

facciamo noi: Et questo auuiene perche essi hanno ancora gran copia di cāpagne spatiose, lequali sono per natura più tosto di terreni leggieri, che d'altre sorti. Et però non è gran cosa se raccolgono quei paesi tanta quantità di biade, come fanno; poiche sono cosi ricchi di terreni che li lasciano riposare, non coltiuandoli ogni anno, come per l'ordinario facciamo noi. Vero è che habbiamo questo vantaggio, che quando habbiamo adoperato i buoi nel coltiuar'i nostri campi per qualche tempo; li possiamo ingrassare, & vendere a i beccari, ouer mangiarli in casa: che non possono fare quei Settentrionali de' lor caualli, ne de gli animali detti.

VINC. Poscia che io resto chiaro di questa prima domanda, desidero che mi ragionate intorno a precetti del ben'arare, de'quali, (ancorche ne parlaste il primo giorno) son certo però, che non diceste tanto quanto se ne può dire.

GIO. BAT. Lasciando la maggior parte delle cose, che all'hora vi dissi dico che non solamente la terra vuol'esser minutamente aperta, & fondata benissimo con l'aratro; ma bisogna ancora che sia bene spianata, bene netta, & bene ingrassata. Percioche, essendo fatta ben vguale, oltra che le pioggie, & l'adacquare non la danneggiano nel condur'i grassumi altroue: il Sole parimente, il caldo, il freddo, & i venti maggiormente la bonificano. E più dico, che si come ritrouandosi ben'arata, si mescola la forte, con la soluta, la grassa con la magra, & ciascuna di esse col letame cosi le semenze s'incorporano benissimo seco; & questo massimamente occorre, quando sono state ben rotte tutte le zolle grosse, & che la terra è diuenuta ben trita, minuzzata, & ridutta in poluere. E vero, che alcuni Antichi vogliono che non si arino i terreni molto secchi, conciosia che si corrompono, & non riceuono i semi (cosa che facilmēte poteua essere cosi ne i loro climi) mà noi in questo nostro, ritrouiamo esser sempre in contrario, & specialmente quādo non si trouano humidati innanzi dalle pioggie; percioche, venendo dapoi elle sopra a i grani sparsi, non è dubbio che giouano perfettamente al nascimento loro, perche spoluerandosi quei terreni subito (come fanno) nascono anco in vn subito tutti i grani, che sono per nascere. Lodo bene che non si arino quegli altri, che sono troppo molli, poiche vengono talmente duri, che per più anni non riceuono semenze. Et questo non falla mai: eccetto però, che se si aiutano col darsi tanta somma di letame; innanzi che rompano con l'aratro, per la potentia di quello, producono alle volte il solito raccolto. La onde non pure sono da lodare molto quelli Agricoltori che arano i loro campi per non lasciarli indurire in tal modo che diuengono poi aspri grandemente: ma ancora che gli aprono in tal tempo, & con si buona industria, che le lor fatiche partoriscono sempre buoni frutti. Et certamente è di tanta importātia questo, che si come arando l'Agricoltore i terreni quando fa bisogno li bonifica pur assai: cosi arandoli ne i giorni quando sono molto bagnati, ò che non sono posati almeno vn mese dopò l'vna, & l'altra natura; pensando di far loro giouamento, fa il contrario; percioche, ò nuoce loro molto, ò almeno gitta al vento quelle fatiche.

Alcune ragioni intorno al bene arare.

Deuono arare poi gli Agricoltori le terre deboli, & leggieri più tosto nel verno, che nella state: percioche questa per l'eccessiuo caldo, risolue quella poca sustantiā che esse hanno; & quello incorpora l'humore delle acque che

vi giouano con la loro humidità. Ma le altre terre, & massimamente le forti quanto più si arano di verno, & di state, tanto maggiormente maturano, & s'ingrassano. Oltra che fondandole benissimo (come ho detto) con l'aratro, & tagliandole minutamente: non solo si distruggono le herbe cattiue, & riuolgono alla superficie quell'altre, che poi son percosse dal Sole, dal gelo, da i venti, talmente che muoiono (& massimamente essendo cauate con gli erpici, ò co i rastelli, & abbrusciate) ma ancora per contrario, quanto più terra piglia il bifolco con l'aratro, e meno l'affonda, tanto più ella resta mal coltiuata.

VINC. Vorrei saper ancora qual letame lodate voi che sia migliore per dare a campi, che vanno seminati il vecchio, o il nuouo.

Che'l letame, ò sterco fresco è miglior del vecchio.

GIO. BAT. Quantunque gli Antichi dichino, che a quelli terreni si spargono più tosto i letami vecchi ben marci che i giouani ben freschi, poiche questi producono assai più herbe cattiue, che non fanno quelli: nondimeno, perche i nuoui hanno maggior possanza d'ingrassare io non istimo tāto quel produr di herba, quanto faccio conto dell'vtile che rendono a i frumenti, & a gli altri grani. Come ben col fondamento della lunga pratica vediamo, & che più beneficio rendono due carra di letame giouane, che non fanno tre, & quattro di quello, che è più vecchio. Percioche si come questo quāto più tarda a spargerlo nella terra che và arata, tanto più di tempo in tempo và perdendo il suo vigore: cosi quello quanto più è sparso fresco, & riuoltato sotto subito con l'aratro, tanto più hà forza d'ingrassarla: Che se vi fusse quì il vostro nobile M. Alouisio Rodengo Agricoltore eccellente voi lo sentireste dire a questo proposito, che quādo fosse possibile, si dourebbe dar alla terra ogni sterco subito, ch'egli è caduto dall'animale, poiche in sua specie hà quel a perfettione di beneficiarla, c hà di giouar all'huomo l'ouo della gallina quanto più è nato di fresco.

VINC. Chi facesse questo, si spargerebbe inutilmente la paglia posta sotto a gli animali, poiche ella restarebbe cruda, & non ben marcia, come si troua quando è stata amucchiata con lo sterco almen vn mese?

GIO. BAT. Perche egli è altra cosa a parlar della paglia come paglia, & altra e a ragionar della bontà dello sterco, come ho fatto. Percioche volendosi l'Agricoltore beneficiare della paglia, ò dell'altro strame simile, non è dubbio che bisogna lasciarli in massa, ò pila, non meno d'vn mese accioche si marciscano bene. Ma si hà da saper che quanto si tarda a spargerli, & a sotterarli, tanto più lo sterco perde il suo vigore, & la sua virtù.

VINC. Ho pur vdito alcuni che fanno professione dell'Agricoltura, i quali dicono che quanto più il letame è fresco, ch'egli maggiormente col suo gran calore affoga le semenze.

GIO. BAT. Se questo fusse vero, sarebbono malamente trattati i cāpi che vengono ingrassati malamente con la calcina viua in molte Ville del Comasco. Laquale rende tanta vtilità almeno per tre anni che io mi mararaniglio che non sia vsata tra noi, & ne gli altri paesi c'habbiano dello sterile, come hà il nostro.

VINC. Voi adunque lodareste che s'ingrassassero i nostri terreni con questa benche ordinariamente ci costa dui, & tre marchetti il peso, & che ve ne debbia andare buona somma per iugero.

GIO.

GIO. BAT Considerando che a ingrassarne vno per tre anni almeno ve ne bastarebbe ottanta, sin cento pesi al più: io ho per certo che faressimo molto bene a darla a quei terreni che l'aggradirebbono: conciosia ch'ella sarebbe di minore spesa del letame; ilquale in più Ville costa almeno cinque marcelli il carro: ma in alcune altre costa non manco di otto, & ve ne vuole per iugero almeno cinque carra, & vi dura poco più d'vn'anno. Perche non solamente hauete da saper che la calcina rende più frutto del letame, & che il secondo, & terzo anno gioua più a i campi del primo, ma cuoce ancotalmente i terreni, & distrugge le cattiue herbe, che le biade restano nette quando si mietono. Senza che non è poco vtile, che in tre anni basta a dui iugeri vn sol carreggio di cento ottanta pesi, ò poco più di calcina, doue a letamarli di sterco in quel tempo almeno due volte non ve ne vol meno di vinti carreggi. *La vtilità dell'ingrassare i campi, cõ la calcina pura, & accõpagnata.*

VINC. Quai sono quei terreni che non sarebbono a proposito per riceuere questa calcina?

GIO. BAT. Dandola a i cretosi, a i pietrosi, a i ghierosi, sabbionosi, ledosi, crolli, & a i troppo duri, non solo non ve ne vorrebbe per iugero meno di ducento pesi di vinticinque libre alla sottile, ma finalmente sarebbe ancora vn gittar tale spesa al vento.

VINC. Mi piacerebbe saper'anco se si può dar questa calcina a i terreni con minor spesa, da qual tempo si debba spargere, e i modi che s'osseruano.

GIO. BAT. Quanto sia a colui che l'ha da cauare pura dalla cesta per compartirla sopra la terra, non solo bisogna che sia vestito di tela bianca & habbia coperto talmente la faccia, che per modo alcuno non li possa entrar la poluere ne gli occhi, ne gli orecchi, nel naso, & nella bocca, ma ancora bisogna ch'egli sia seguitato dal bifolco, che di mano in mano la riuolga sotto terra con l'aratro: & dapoi vi semini sopra il frumento, ò altri grani secondo che hà disegnato.

Poi perche vi sono altri che non vogliono spender tanto nella calcina, ne pigliano, come sarebbe la quarta parte manco per iugero, & l'accompagnano al Maggiò con la terra cauata da i fossi, ò dalle ripe essendo asciutta, facẽdo vn suolo di questa, & vn'altro di calcina, fin che l'hanno finita, lasciandola cosi tre, ò quattro mesi: compartendo poi questa mescolanza al medesimo campo innanzi che l'arino l'vltima volta: & seminandola subito che l'hanno arato, ouero innanzi volendo che l'arato riuolga i grani sotto. Ma meglio sarebbe il mescolarlo con la poluere raccolta nel gran caldo per le strade, perche spargerebbe meglio, & si compartirebbe minutamente per il campo, & sarebbe ancor maggior vtilità della detta terra per esser migliore.

Altri per spender ancora meno, pigliano solamente dui terzi di calcina per iugero, & lo mescolano al modo detto, quindici giorni innanzi al seminare, col letame che si fa per le strade frequentate da gli animali. Et questa mescolanza finisce di fumare, e di cocersi in manco di dieci dì: La qual si sparge prima per lo campo, & poi arato innanzi, ò dapoi che l'hanno seminato.

Vi sono ancora alcuni altri, che trouando hauer buoni letami di stalla non pigliano più che la metà della calcina per iugero, & poi mescolandola pur cõ essi a suolo sopra suolo dieci, o dodici dì innanzi al seminare finisce di fumare cosi mescolato in poco più di sei giorni: onde sparsa che l'hanno per lo cam-

po l'arano, & poi lo seminano di quello che piace loro.

L'ingrassare i campi col calcinaccio di cōciatori di corame cenere & cenerata di bugata.

Vi sono molti altri ancora in quel paese, che per manco spesa comprano da i conciatori di corame il calcinaccio che loro auanza, & ne danno il doppio per iugero di quel che fanno la calcina sola, & se ne trouano satisfatti almeno per dui anni. Et oltra che quegli Agricoltori comprano quanta cenere ritrouano nella Città, & nelle fornaci per dare a i campi doue seminano i lini, pagano non meno tutte le cenerate che auanzano alle donne nel far le loro bugate. La onde io sono sforzato a dire che quelle genti auanzano tutte le altre dello stato di Milano in coltiuar'il lor paese, che per natura hà dello sterile assai come quello, che è pieno di vna infinità di colli: i quali nondimeno con lo sforzo della lor grande industria fanno riuscite fertili, & abbondanti di tutti i beni, si come apertamente si può vedere dalla bella e detta opera della nobiltà della Città di Como descritta in più libri elegantissimamente dal mio M. Thomaso Porcacchi: il quale, sicome è giuditioso, & intendente; così per la bontà, & facilità de i suoi nobili, & honorati costumi è da me singolarmēte amato & hauuto per caro, & dal mondo per le molte sue opere, homai è conosciuto, & honorato grandemente.

VINC. M. Thomaso veramente come dite, & per tale l'ho io conosciuto quando per vostra bontà ne hauete fatto contrahere amicitia insieme, di che vi tengo obligo. Ma dapoi che n'hauete parlato di questa così rara coltiuatione, vorrei saper'anco, perche quegli Agricoltori seminano ne i lini più tosto il trifoglio, che il miglio?

Del seminar il trifoglio ne i lini.

GIO. BAT. Questo nō ho veduto fare sul Comasco, ma si ben'appresso alla Gonzaga sotto Milano, & senza offesa alcuna del lino; percioche com'è diuenuto alto intorno a tre dita, vi seminano sopra il trifoglio, ilquale vien tanto bello, che cauato il lino maturo, lo trouano si alto che lo segnano poi innanzi San Giacopo; di maniera, che quando sono per seminarui il frumento di Settembre, ò d'Ottobre (ancor che sia diuenuto tanto alto, spesso, & netto d'ogni altra herba, che si potrebbe tagliar per pastura) lo riuolgono prima sotto per grassume con l'aratro, & poi vi si seminano sopra, Cosa che vien lodata da molti intendenti, per essere più vtile il far a questo modo che non è dopò il lino, seminarui il miglio, il quale, benche renda più vtilità del trifoglio segato, nondimeno immagrisce di tal sorte quel terreno, che non tanto vi viene poi l'anno seguente, a pena la metà del frumento di quello che vi fa venir'il trifoglio, ma ancora sēte di quella magrezza almeno p dui anni.

VINC. Ancora che voi mi diceste il primo giorno dell'abbrucciar le stoppie: nondimeno mi sarà caro che mi ragionate di quali si debbono abbruciare, & il modo che intorno a ciò si debbe tenere.

Dell'abbrucciare i pagliacci non tagliati.

GIO. BAT. Sono da lodare quegli Agricoltori, che non hanno carestia di paglie per far letto a gli animali, che le abbrusciano, & specialmente quelle che si trouano sporche di più herbe saluatiche, percioche oltra che ingrassano quei terreni che son restati deboli per il lor fruttare, abbrusciano anco talmente le dette herbe cattiue, che con esse distruggono le radici, & infiniti animaletti, che danneggiano alcune volte le biade. Vero è, che bisogna far questo officio quando l'aere è quieto accioche la cenere non fusse portata altroue da i venti grandi, ò che quel fuoco non danneggiasse i vicini, ouero se medesimi: accendendolo anco sempre da quella parte doue spira qualche po-

co

co di aura, & massimamēte quādo è nuolo, & che si può sperare qualche pioggia; percioche, soprauenendo dopò che fussero abbruciate, l'acqua vi giouerebbe nell'incorporar quelle ceneri con la terra, poiche sono cosi buona grassa, per giouar'a i grani nel nascere, & nel produrli al perfetto fine.

VINC. Poscia che voi mi hauete detto del far nascer ben'i grani per ricordarmi anco che mi deste il secondo giorno alcuni modi pertinenti al far nascer ben'i migli vorrei saper se li fate seminare prima, e dapoi volgerli sotto con l'aratro, perche dourebbono nascer più facilmente, per non esser cosi pcossi dal calor del Sole, come sono essendo seminati sopra terra.

GIO. BAT. Mi dispiace che nō vi dissi, che mai non li faccio seminare sopra le arature; attesoche la pratica mi fà veder che essi nascono sicuramēte a seminarli dopò ch'è sparito il Sole, & volgerli il dì seguēte cō l'aratro più p tēpo che si può. I quali, per esser'humidati dalla rugiada, & coperti con poca terra, & dapoi calcati con l'erpichetta ben pesante, per due, o tre mattine seguēti, non è dubbio che non facciano primamente le radici, che non spuntino poi cō facilità, percioche sono di tal natura che passarebbono ogni grossa colla di terreno, che fusse sopra, non che la terra cosi ben calcata, laquale (come dissi) quanto più è soppressata, tanto manco son'offesi questi grani dall'eccessiuo calor del Sole. *Del far nascere ben i migli.*

VINC. Hor che mi hauete mostrato con quanta facilità si possono far nascere questi migli ne i caldi grandi, mi pare che ci dourebbe esser anco qualche via per far nascer all'hora delle altre semenze.

GIO. BAT. Fù sempre l'arte talmēte amata da gli huomini ingegnosi, che essi molte volte suppliscono a quello in che la natura hà mācato, ò māca. Hò voluto dir queste poche parole; perche nō è dubbio che l'huomo giudicioso può far cō l'artificio nascer'ogni semēza al tēpo de grandi caldi, ne'vasi piccioli, & grādi al modo che vi dirò; nōdimeno io lodo che si facciano solamēte nascer quelle che vāno trapiātate, & massimamēte stà ben'a seminare le semēze di mori, poiche queste nascono cō maggior difficultà, di ql che fanno le altre Onde a narrarui il modo che si debbe fare, dico che bisogna primamente seminare tutte le semēze nel terreno buono, bē netto, & ben minuto ilquale sia posto (per più cōmodità del seminare qualche sōma) in vn vaso d'asse, che habbia le spōde intorno alte, non più d'vn palmo & che sia largo, & lūgo quāto sono le carriuole, che si tēgono sotto alle lettiere, per dormirui dentro accioche hauendo quel vaso le rotelle al modo che hanno le dette carriuole, si possa cacciarlo fuori alla rugiada, & come la mattina il Sole comincia a puntare molto, tirarlo all'ombra; & come la sera comincia a sparire, ritornarlo alla rugiada. Et questo si può fare di Maggio, & d'altri mesi caldi, & anco ne gl'altri vasi mezani, e piccioli per portarli dentro & fuori a braccio. Auuertēdo però sempre, innanzi, che si spargono tali semenze di ponerle nell'acqua per alcune hore: & come sono alquanto asciutte all'ombra incorporarle nella terra benissimo col rastro, o rastel o bagnandole con la scopetta, quando hauessero sete, & tenendole anco ben monde dalle herbe, che soprauenissero. Non mancando poi di ripiantar'alla primauera, per Luna nuoua tutte le piāte d herbe, o d'arbori, che vi sono a proposito, e specialmente quelle de'mori che occuparanno nel compartirle più di vinti volte sito; & ritrouandosi in buona terra, cresceranno con facilità. *Del far nascere più semēze nel gran caldo.*

VINC. Come si potrebbono far in poluere tutte le zolle grosse, lequali sono alcune volte fatte tãto dure dalla grã secchezza che il tẽpo passa dl seminare?

Le facilita del rõper le zolle grosse.

GIO. BAT. Io non consigliarò mai alcun'huomo che possa adacquare i campi copiosi di queste zolle dure, che gli adacqui per disfarle: percioche vi sarebbe assai maggior danno, che beneficio; ma li dirò bene, che pigli delle mazze lunghe vn braccio, & non più grosse d'vna gamba d'huomo commune appresso al piede, con lequali (essendo prima ben cerchiate di ferro attorno ai capi, & inhastate nel mezo, com'è grossa vn'asta di zagaglia lũga di tre braccia) batta di vna in vna le zolle con quei capi cerchiati; percioche a questo modo egli le manderà tutte in poluere, & con facilità.

VINC. Poscia che mi hauete facilitato q̃sta cosa, che mi pareua difficile, ardisco di p̃garui d'vn'altra, ch'è tenuta impossibile, cioè che mi diciate qualche via per far dileguar le neui quãdo massimamẽte sono state sopra le biade più di 30. giorni, & che finalmẽte le distruggono come viddi pochi anni sono.

Del scacciar le neni che rouinano le biade

GIO. BAT. Quãtũq; si dica per prouerbio, che la neue per quindici, o vinti dì è madre alle biade, & come giũge a i trẽta diuiene matrigna; & poi come passa le dà al sicuro la mala tigna: Nõdimeno dico che nõ solamẽte si può scacciare col farle ãdar'adosso l'acqua (quãdo però quei terreni nõ siano maligni, o troppo forti) & rõperla di mano in mano co i retaboli, co i rastelli, & cõ altri strumẽti simili finche fusse dileguata, ma chi nõ hauesse acqua, può erpicarla benissimo di giorno in giorno innãzi che'l Sole sia alto; percioche essendo rotta l'agghiacciata crosta, egli col suo calore, più facilmente la scaccierà. Ouero quando sia nuuolo, ella si dileguarà per il tempo dolce, o per la pioggia, ouero finalmente per li venti.

VINC. Se io dicessi queste cose a'miei massari, mi risponderebbono, che nello scacciarla con l'acqua, si danneggiarebbono le biade, & i terreni, & che nell'erpicarla tante volte, vi sarebbe di molta fatica, & spesa.

Che i cãpi con l'aiuto di Dio non riceuino tẽpesta.

GIO. BAT. Quãto al dãno dell'acqua, questo sarebbe poco a rispetto del grã beneficio che si farebbe a quelle biade, & quãto alla fatica & spesa dell'erpicarla nõ è dubbio che sẽpre fù buono quel carlino che guadagnò il ducato.

VINC. Certamente questo ricordo è talmente buono, che non saprei pensarne vn'altro migliore, eccerto se voi non mi diceste qualch'vno che fusse potente contra alle tempeste.

GIO. BAT. Quantunque mi domandiate cosa, che non è in potestà dell'huomo; nientedimeno mi par dirui quel che fà ogni anno il nostro buon Curato. Ilquale già quindici anni, non manca di benedire i campi confinanti alle altre Ville, il giorno di S. Marco; per laqual benedittione, & per le Letanie cantate da tutto il popolo, mai il luogo nostro non ha patito danno alcuno dalla tempesta doue per innanzi, ella ci daua gran percosse.

VINC. Perche io non ho mai veduto osseruare questa diuotione, mi sarà caro che mi diciate, d'onde questo Reuerendo l'ha cauata.

GIO. BAT. Frà molti libri pertinenti alla cura delle anime, ch'egli stùdia di continuo, ha per molto caro il Sacerdotale, ilquale hà vna rubrica circa ciò, che dice così. *In festo S. Marci, Sacerdos benedicturus segetes; exiens cũ clericis in agrum cum Cruce & cereis, paratus cum superpelliceo, & Stola incipit Litaniã, qua finita dixit. Kyrie eleison. Christe eleison. Kyrie eleisõ. Pater noster. & Aue Maria. Domine exaudi orationem meam. Et clamor meus ad te veniat.*

niat. Dominus vobiscum. Et cum spiritu tuo. Oremus.

Pietatem tuam quæsumus omnipotens Deus, vt has primitias creaturæ, quas aeris, & pluuia temperamento nutrire dignatus es: bene†dictionis tuæ imbre perfundas. & tribuas populo tuo de tuis muneribus tibi gratias agere vt à sterilitate terræ esurientium animas bonis affluentibus repleas, vt egenus, & pauper laudent nomen gloriæ tuæ. Per Christum Dominum nostrum. Amen.

Omnipotens sempiterne Deus arbiter throni, qui molem terræ ex nihilo pendētem gubernas, & ad victum humani generis corporisq. sustētationem agros operibus excolere iussisti, misericordiam tuam supplices exoramus, vt quicquid in hos agros salubris seminis satum atque plantatum est, respectu tuæ clementiæ prospicias, & aeris temperiem moderare digneris, vt resecato atque absorto omnium tribulorum spinarumq. squallore efficias, fruges fœcundas, & ad maturitatem perfectam tribuas peruenire, vt nos famuli tui vberem tuorum donorum fructum cū gratiarum actione percipientes, debitas atque acceptas nomini tuo laudes referre mereamur. Per Christum Dominum nostrum. Oremus.

Te Domine petimus ac rogamus, vt hos fructus seminum frugum, frumenti, siliginis, hordei, auenæ ac aliorum cuiuscunque generis existant: tuis oculis hilariq. vultu respicere digneris, sicut tractatus es Moysi famulo tuo in terra Aegypti dicens: Dic filijs Israel, cum ingressi fuerunt terram promissionis, quam eis daturus sum vt primitias frugum offerant Sacerdotibus, & erunt benedictæ fruges: ita nos oramus te Domine, vt auxilium gratiæ tuæ super nos, & hos fructus ad bene†dicendum proferendæ concedas, vt non grando surripiat, non turbo subuertat, nec vis tempestatis deturbet, nec aeris serenitas exurat, non inundatio pluuialis exterminet, sed incolumes superabūdantes propter vsus hominum ad plenissimam maturitatē perducere digneris. Per Christum Dominum nostrū Amen Oremus

Domine sancte pater omnipotens eterne Deus, mitte Spiritum Sanctum tuum cum Angelis, & Archangelis tuis; & cum eis omnes Sanctos, & electos tuos, vt defendant segetes nostras à vermibus malis, siue ab auibus, vt magnificetur nomen tuum Deus in omni loco. Per Christum Dominum nostrum. Amen.

Tunc Sacerdos circumeat agrum, vel partes eius, aspergendo aquam benedictam. Et postea dicat.

Et benedictio Dei omnipotentis, Pa†tris, & Fi†lij, & Spiritus † Sancti descēdat, & maneat super has fruges. Amen.

VINC. Resto molto sodisfatto di questa sāta vsanza, laquale si douerebbe fare in qualunque Villa, & lasciare homai le molte superstitioni, che si fanno, quando compaiono alcuni nuuoli neri, che minacciono tempo, o che la mandano: per lequali nō è marauiglia se molte volte prouocano l'ira di Dio, vedendo che molti danno più tosto fede alle false diuotioni insegnate da diuersi vagabondi, che alle buone che osserua la Cattolica Chiesa Romana; laquale non può errare, per esser gouernata sempre dalla Santissima Trinità.

GIO. BAT. Sappiate ancora che nō pure questo nostro Parocchiano hà talmēte disposto il popolo di questa Villa, ch'egli hà lasciato ogni sorte di superstitione, & d'incantesimi: ma specialmente ancora la festa cōmādata nō balla, nō giuoca a cosa alcuna di peccato, nè māco lauora, o carreggia per qual si voglia cosa vtile, o per seruir ad altri: Facendoli constare, che le auuersità (per l'ordinario) vengono per li peccati nostri; come debbiamo credere, per li protesti che faceua il Signor Iddio al popolo d'Israel, che s'egli osseruaua

i ſuoi comandamenti gli haurebbe dato abbondanza di frumento, di vino, & d'oglio, con altre coſe neceſſarie, & facendo altramente, l'haurebbe flagellato con diuerſe maniere di caſtighi, come faceua.

VINC. Ritornando ancora a domandarui delle coſe, che ſono in poteſtà dell'huomo, dico che ſi come mi diceſte il primo giorno del pigliare le topine, & il modo di far morire i vermi innanzi che ſi ſeminano le biade, coſi (eſſendo poſſibile) deſidero che mi moſtriate come ſi potrebbono amazzarli quando le mangiano nel tempo che non fa gran freddo?

Come ſi poſſeno ammazzare i vermi, mentre che rodono le biade.

GIO. BAT. Si vede chiaramente che non è molto difficile all'huomo ingegnoſo il prouedere coſe aſſai, che paiano ad altri impoſſibili nell'Agricoltura pur ch'egli voglia conſiderare il principio, il mezo, & il fine della materia, che vi ſi rappreſenta. Et però qual'è colui coſi rozzo, che vedendo mangiar da i vermi le radici delle ſue biade nel comparire, ò nel tramontare il Sole, non debbia conoſcere, che ogni verme è vicino alla ſuperficie; come molte volte in quel medeſimo tempo muoue anco le foglie. Onde è coſa difficile, che all'hora non lo poſſa ſcoprire col badile, & amazzarlo. Che veramẽte è gran pazzia d'ogn'vno, che miri ogni giorno il danno che gli vien fatto, & ſi rammarichi, come ſe gli rodeſſero il cuore, & non ci prouegga mai al modo detto.

VINC. Perche mi hauete moſtrato queſto rimedio, deſidero, che moſtriate anco qualche via per aſciugare i paludi, che non ſono circondati da monti, da i colli, ò da'ſiti più alti della ſuperficie loro: perche a queſti non biſogna penſare, non che diſegnare.

Dell'aſciugare alcuni paludi alquãto difficili, ma non diſperati.

GIO. BAT. Si come voi dite, ſarebbe impoſſibile a far'vſcire le acque che giacciono fra i monti, e i colli, eccetto ſe non foſſero ſcarpellati, o vi fuſſero fatti gli sboccatoi ſotto i piedi, coſa c'haurebbe molto del difficile, coſi ſarebbe anco ne i piani, quando non ſi trouaſſe qualche poca, o gran caduta; come al preſente ſi vede c'hanno fatto i noſtri Illuſtriſſ. Sig. nella palude grande di Monceleſe: laqual'è forſe ſtata ſempre mondata dal tempo del Diluuio fin c'hanno forato l'vſcita alla Battaglia, ſotto al fiume della Brenta, & della ſtrada maeſtra, che vanno di compagnia verſo Padoua. Onde paſſando queſte acque con gran caduta verſo Oriente, ſi caua da quei ritratti gran copia di frumenti, & d'altri ricolti. Ma perche vi ſono pur'aſſai paludi proſſimi alla marina de'noſtri Illuſtriſſ. Signori, & del Duca di Ferrara, che inondano vna infinità di campi, perche non vi ſono vie alcune da dar loro eſſito: non vi ſarebbe altro ſoccorſo, fuor che doue andaſſero le acque baſſamente, far loro de foſſi aſſai; iquali foſſero talmente larghi, & alti, che ſi poteſſe con quella ſomma di terra cauata, inalzar quei pezzi quadrati di longhezza come ſarebbe vinticinque cauezzi fin'a trenta, & di larghezza poco di più; perche quãto più ſi trouaſſero queſti campi di poco quadro, e co i foſſi larghi, & ben fondati, non ſolamente ſi alzarebbono maggiormente con quella terra cauata, ma ancora le acque piouane, o maritime, o d'altre ſorti, ſi gouernerebbono facilmente tutte in quei foſſi, ſenza inondare altramente i campi.

Poi vi vorrebbe a pezzo per pezzo vn ponte, accioche poteſſero paſſare dall'vn all'altro gli huomini con gli animali, co i carri, & con altri ſtromenti che vi biſognaſſero per coltiuarli: Oltra che vorrebbono eſſer ben fornite tutte quelle ripe di ſalici, di onizzi, & d'altri arbori, che vengono belli in ſi-

mili

mili siti, & massimamente quando fussero di terreno leggiero, o di sabbia, come ordinariamente sono. Et questo dico, perche quando si mancasse di piatar ui simili arbori è dubio che le ripe caderebbono, & spiantarebbono quei fossi.

VINC. Veramente che io consento a questo che dite: conciosia che ho per fermo, che di tempo in tempo si leuarebbono ogni hora più questi siti: percioche quanto più curassero, & si fondassero i fossi, & si conducessero quelle curature sopra: tanto più è cosa certa, che non pur l'acque, o maritime, o di altre sorti che venissero in quei fossi vi ridurebbono continuamēte delle sabbie, & altre terre (come sempre rendono a conduruene, & spianare) ma anco gli arbori farebbono tante foglie, che ingrassarebbono, & alzarebbono quelli campi, & massimamente quando di anno in anno si curassero benissimo, doue fussero cadute.

GIO. BAT. Oltre che sono buoni questi nostri discorsi, vi vorrebbe ancor'vn fosso attorno tutto questo sito, ilquale fusse molto più largo de'detti che sono fatti per mezo in lungo, & a trauerso: percioche si cutarebbe tanta terra, che sarebbe vn'argine di fuori via cosi grande, che le acque grosse non entrarebbono da tempo alcuno, & specialmente che questo fosso passasse vnito per vna sola bocca, laquale si potesse serrare con vna chiauica accōpagnata da dui stiuadelli di pietra, o di legno di rouere, o di castagna, & dalle catene (come in più luoghi simili si costumano) quando massimamente le dette acque grosse si gonfiano ne'tempi de'sirochi, o altri venti potenti. Onde a questo modo non vi entrerebbono, altre acque, eccetto che le piouane, lequali capite da i fossi, e come fusse aperta la chiauica, passarebbono per lo vaso maestro verso la marina, o verso i laghi, o ad altri siti bassi.

VINC. Quando questi siti si ritrouano accommodati a questo modo, come giudicate voi, che si debbiano coltiuare?

GIO. BAT. Perche ordinariamēte questi luoghi nō sono molto leuati dalle acque che vi restano sotto, ne dalle altre che vi portano i vēti, o pioggie, si appratano per sēpre, o almeno fin che sono talmente asciutti, che si possano seminare di frumēti, o d'altri grani secōdo che più aggradiscono. Et qn̄ sono pratati, vi si fanno tāto numero di fenili con le stalle sotto, & co i portichi dināzi, quāta è la quantità de i fieni, che si raccolgono, per ponerli a coperto, e albergar le vacche, o altri animali che vi bisognano per māgiarli. Oltra che vi si accōmodano le habitationi per li huomini, che attēdono a questi bestiami, & che gouernano i fieni. Vero è, che se questi siti si riducono in tal'essere che si possano arare tutti, o almeno la maggior parte, & piantarui delle viti si cōpartono in belle possessioni, & vi si fabricano di vna in vna casa, & fenili talmente accommodati, che i lauoratori, o i massari possano habitarui volētieri.

VINC. Come si potrebbe accommodare ancora in modo che desse qualche entrata quella parte di terra, che vien'annegata solamente dalle acque piouane, che non possono vscir fuori de gli argini fatti, accioche le altre, o di mare, o d'altri luoghi non entrino, come faceuano innanzi che fusse circondata tutta la somma, che fu pigliate da sanare?

GIO. BAT. Io non direi mai che si seminassero questi siti di grani alcuni, poiche sarebbe difficile il raccoglierli, ma lodarei ꝑ sicura vtilità; che s'empissero di onizzi, & si piantasero lōtani l'vn da l'altro vn braccio per quadro: percioche non solamente ve n'entrarebbono quattordici millia quattrocēto

per iugero, ma ancora quanto più vi stessero, tanto più alzarebbono il fondo per le foglie, che ogni anno caderebbono, & più per le radici, che accrescerebbono sempre in grandezze sotto terra co i tronchi loro. Et oltra che queste cose asciugherebbono di anno in anno maggiormente i superflui humori di quei siti; verrebbono ancora gli onizzi talmente potenti, & spessi, che renderebbono ogni tre anni le tredici, & le quatordici milia fascine lunghe di due braccia l'vna, & anco tutta quella quantità d'arbori grandi, quanti si vorrebbono per palificare ogni sorte di fabrica, che andasse posta sopra pali. Ma quando non piacesse di occupare tali siti à questo modo, vi si porebbe far de fossi larghi almeno quattro, ò cinque braccia l'vno, che cominciassero dal più alto luogo, & andassero drittamēte al più basso, ò fondarli quanto più si potessero, i quali si facessero lontani l'vn dall'altro non più di vinti braccia, & si cōducessero le terre cauate egualmente per tutti i siti vacui, ò vallati piantando poi le ripe di onizzi, ò di salici, accioche non si spianassero quei fossi, & ponendo tra essi de gli altri onizzi, spessi, come ho detto di sopra, ò seminandoui delle quercie, ouero facendoui de' prati, secondo che si giudicasse esserui maggior vtilità. Nō mancando però di curare poi detti fossi almeno ogni dui anni; percioche oltra, che si farebbono maggiormente capaci per riceuer le acque che vi venissero adosso, si alzerebbono, & s'ingorgherebbono sempre più questi campi fatti a prati, ouer'a boschi.

VINC. Saprest̃e mai qualche rimedio buono per estinguer' vn'acqua non troppo grande, che risorgeste in vna parte d'vn campo, la quale non tanto lo danneggia, ma attrista ancor'il patrone, che per non hauer caduta alcuna, non la può leuare.

Ad estinguer vn' acqua risorgēte.

GIO. BAT. Non essendoui via alcuna per dar effetto a simili acque, altro non sò, eccetto che alcuni nostri Agricoltori mi accertano hauerle estinte del tutto; non facendoui altro, che mandarle sopra delle altre acque correnti, per tanti giorni, che finalmente quelle sono state sforzate à pigliare altro cāmino, senza alcuno detrimento di esse.

VINC. Mentre, che io mi ricordo, vorrei saper ciò che sentite nel seminar'i campi all'autunno; percioche molti paesi d'Italia, & forse tutti, non crescono la misura delle biade nel seminarle quanto più ritrouono i terreni grassi, anzi la ritirano dell'ordinario più tosto, & non a i magri. Et noi Bresciani, si come diamo à i mediocri ben coltiuati sei quarte per iugero: cosi ne diamo sette, & otto, & più ancora a i grassi, & a i magri nō passiamo quattro; percioche vediamo che questi per la lor debolezza non hanno forza di portarne più, & quelli per la loro fertilità sono potenti per potare la detta somma.

Del dar più semēza a i cāpi grassi che a' magri.

GIO. BAT. Per lunga esperientia, si vede che i terreni grassi ben coltiuati figliuola sempre maggior copia di spiche più lunghe, e più piene che non fanno i magri, ancorche sian ben ordinati, però è da lodare non solo quanto voi dite, che fà l'Italia, ma ciò che dice ancora il famoso Columella, il quale similmente ordina, che si dia manco semenza di biade a i campi grassi dell'ordinario, che si fa a i mediocri, & a i magri di più: dicendo, perche questi non hanno tanta possanza di far nascer i grani, e di farli figliuolare, come hanno i grassi, che vi conuien'anco maggior somma. Et quelli per contrario, che se fusse data loro quella semenza, che si fà a questi altri deboli, non è dubbio che non potrebbono figliuolare come fanno sempre, e non si auāzarebbono quelle due

le due quarte, ò più semenza, che non si spargono per iugero.

VINC. Poiche voi lodate questo seminare forestiero, per qual cagione gli Agricoltori fanno sempre al contrario?

GIO. BAT Quantunque questa cosa paia à molti di tanta marauiglia, nondimeno a gli Agricoltori detti pare che non vi sia molta differentia (quanto alla vtilità) nel seminar'in vn medesimo tempo dui iugeri vicini, & di vn'istesso terreno fertili, dando al primo sette quarte di frumenti, & del medesimo darne al secondo solamente cinque, percioche, si come il primo non può figliolare se non poche gambe, per rispetto che vi è nata molta semenza di grani, alli quali bisogna anco tutta la sua grassezza per nodrirli fin al fine: cosi questo secondo iugero perche ve ne sono nati manco; figliolarà talmente con la potentia della sua fertilità, che aggiungerà quel numero di gambe; che non ha potuto far nel nascere, le quali saranno più grosse, più lunghe di spighe, & di più bei grani, poiche egli sgorga solamente tanto quanto è la sua forza, è quell'altro primo; perche vi sono nati spessi i grani, non pure produrrà minori spiche, m'ancora farà talmente sottili le gambe, che per ogni poco di vento, ò di pioggia anderanno a terra. Laonde possiamo concludere, che ogni Agricoltore, non può mai errare nel fare sempre tutte quelle cose; che la lunga pratica gli ha mostrato più vtili; percioche non è dubbio alcuno, che questa sola è la vera maestra, che scopre i secreti diuersissimi della terra secondo, che si trouano i climi suoi.

VINC. Poscia che siamo intorno al seminare, desidero ancora, che mi diciate la via di far nascer tosto i meloni, le pepone, & le zucche.

GIO. BAT. Si piglia al principio di Maggio del bullaccio (detto da altri loppa, ò locchio) di frumento ben marcio di due anni, & si pone in vn canestro alto tre dita, & poi si mette sopra quella quantità delle dette semenze, che si disegna di far nascere; ponendoui altro tanto bullaccio, & dapoi altretante semenze: facendo cosi di suolo in suolo fin ch'è pieno. Il quale posto nel forno dopò ch'è stato cauato il pane, & che'l calore resta alquanto tepido; subito sia chiuso la bocca benissimo, & vi si lasci cosi dentro per dui giorni, & dapoi toltolo fuori, & si trouano nate le semenze, le quali si piantano nelle buche col detto bullaccio posto prima in fondo, mescolato però con alquanto di terra ben grassa; senza porui più di quattro, ò cinque piante per buca. *Del far nascer tosto i meloni, le pèpone, & le zucche.*

VINC. Mai non hò vdito lodar tanto questo bullaccio, quanto fate voi in questo, & nel far'vscire in poco tempo le viti al far dell'vua.

GIO. BAT. Certamente se noi Bresciani non facessimo immarcire questo bullaccio all'autunno per darlo sopra i prati (come facciamo) & lo tenessimo separato in qualche luogo allo scoperto fin che fussero ben immarcito di dui anni, non solamente ce ne seruiressimo nelle dette semenze, ma ancora nel piantare vna vite a tutti gli arbori; che sono attorno a i pezzi di terre, quando hauessero massimamente le radici di dui anni, & nel farle ascender tanto sopra i grandi quanto a i mezani, ò piccioli, poiche si cauarebbono tante vue senza impedimento di quei campi, che renderebbono vn notabilissimo aumento di vino: oltra che si terrebbono talmente le ripe nette con la zappa nel coltiuar le viti, che vi si potrebbe seminar bene fin'a canto a i fossi ogni sorte di grano; & non lasciarle occupar dalle spine, e da altre radici nascenti, ò dalle herbe saluatiche, come fanno molti Agricoltori ignoranti, che non si curano di coltiuarle, *Lodo del bullaccio.*

uarle, ne per la vtilità, che ne cauarebbono, ne per la bellezza che renderebbe non poco honore.

VINC. Perche sete entrato a parlar di viti, mi sarebbe caro, che mi diceste il beneficio, che elle riceuono da gli Agricoltori, che le sotterrano per tutto Ottobre, ouer fin'al San Martino.

Del sotterar le viti, che facilmẽte gelano.

GIO. BAT. Questo, modo di sotterrare non si fà se non a quelle viti, che si trouano ne i siti bassi, & molto scoperti alla tramontana; la quale percuote talmente di continuo, che sopra uenendo il gran freddo; facilmente gelano da la cima fin'alle radici; di maniera che gelando, bisogna che siano troncate tanto quanto si veggono sopra terra, & raccolte, per abbrusciarle: aspettando poi che ributtino al piede de gli altri magliuoli per produr dell'vua l'anno seguente. Laonde, non solamente non fallano quegli Agricoltori che le sotterrano ben cernite, & ben potate innanzi al verno; ma ancora quantunque non gelassero se non più, che rare volte essendo solite ad esser sotterrate) pazzia sarebbe a non coprirle di terra; percioche non essendo state rotte nel distaccarle da gli arbori, che le sostentano, & piegate sopra terra con destrezza, e dapoi coperte com'ho detto, non è dubbio, che le assicurano che non gelano, come fanno l'altre, che sono percosse dalle acque, dalle neui, e da i freddi: ma per essere state ben'ordinate nel potarle, si accommodano parimente in poco tempo gli arbori, & si legano facilmente, & con vantaggio, secondo le vsanze di quegli Agricoltori.

VINC. Stando questi benefici, che voi dite, io mi marauiglio, che la maggior parte de gli Agricoltori non le sotterino ogni anno; percioche se ben non vi fosse altro, che'l commodo del potarle in simil tempo, per esserui poco da fare, ciascuno non douerebbe tardare fin'alla primauera.

GIO. BAT. Veramente non sì dobbiamo marauigliare di questo, poiche quasi tutto'l mondo fà solamente secondo le sue vsanze vecchie, non volendo accettarne molte altre assai migliori, che fanno infiniti paesi, & anco i proprij loro vicini.

Come si biãcheggiano i refi.

VINC. Mi hauete ricordato della buona vsanza de' refi così belli, che si biancheggiano solamente in questa Patria a decene di migliara di scudi, che vanno per tutto'l Mondo; arte certamente degna d'ogni gran matrona per esser cosa molto rara, & molto polita. Et perche io sò, che le gentildonne di questa città ne biancheggiano pur'assai, mi sarà gratissimo che mi diciate i modi, che si osseruano.

GIO. BAT. La mia consorte con le donzelle, & con le seruitrici, ne ordinano buona somma con piacere, facendo primamente la liscia più forte, che posson, per metterui dentro le accie, & poi leuate fuori il secondo giorno le scuotono benissimo, & le pongono in vn'altra netta. Et questo fanno alternatamente per quindeci giorni cioè vn dì, & altro nò. Et come sono diuenute ben molle, vi fanno vn'altra bucata: e nel metterle nel vaso di legno. detto da noi il soio, da altri mastello, ò bigonzo, vi tagliano del sapone di mano, in mano, secondo che le pongono dentro di suolo in suolo, e poi il dì seguente, le scuotono di accia in accia, & le distendono sopra le assi ben nette al Sole, & la sera le ritornano nell'istessa liscia ben chiara, & con l'istesso sapone, facendo quest'ordine di giorno in giorno fin che le accie siano diuenute a quella perfettione di bianchezza, che conuiene a simili refi bianchissimi. Non si debbe però

mancar

mancar di lasciar le accie sopra le tauole (fuor che quando si scuotono con le braccia) e di far loro ogni dì la bucata perfetta fin'al fine. Et oltra che sapete; che sendo i refi ben lustri, e molto sottili, si vendono a i mercanti, che li portano in diuersi paesi, i trenta, & quaranta soldi di nostri l'oncia (come nel vero ve ne sono alcuni di tanta bellezza, e di tanta sottigliezza, che trappassano le sete, poi che stanno al pari de' capelli di donna sottilissimi) sapete anco che se ne spende in questa città gran quantità nel fare tanta diuersità di opre a cartelle, che solamente i mercanti di Spagna ne leuano a migliara di scudi; il che è grossa vtilità: perche vi lauorano dentro le fanciulle, come passano sei anni, non che quelle di maggior'età, le quali guadagnano i tre i quattro, e i cinque soldi de' nostri il giorno, & anco più le ben prattiche. Et però non è marauiglia se questi refi sono in tanta riputatione, che hormai non vi sono se non pochissimi, che facciano lauorare con sete camiscie, & altri panni sottili di tele, ò di refo: percioche vedono, che le opere fatte di refe, son più durabili, e più vaghe, che quelle di seta, le quali per isperienza fà vedere, che non pur perde il colore com'è posta in liscia, ò bucata, ma ancora in poco tempo và in niente, cosa che non occorre al refe biancheggiato, ancor che sia lisciato, & fatto lustro al paro della seta. E ben vero ch'io vi ricordo il modo, che vi dissi il secondo giorno nel trattato de lini: che se l'osseruarete, farete anco più facilmente bianchi i refi.

VINC. Dapoi che vi resto obligato di questo bel presente mentre, che non vi chiedo se non cose senza ordine, vi prego che mi diciate ancora il modo di coltiuare il zaffarano.

GIO. BAT. A piãtar le sue cipolette, si vãga il terreno posto all'apricco, e non troppo magro, ne troppo grasso, e si piantano al principio di Settembre, lontane l'vna dall'altra quattro dita, & si raccogliono i fiori aperti nell Ottobre ogni mattina, e sera fin che fioriscono; i quali scielti prima dalle foglie, si seccano al Sole, accioche il zaffarano si conserui. Et lasciate quelle cipollette così si scoprono dopò S. Martino con quantità di graspi di vue torchiate, & si cauano al Marzo, dapoi che hauranno produtti i fiori per tre anni, le quali: fatte seccar'al Sole, e conseruate in luogo asciutto, si ripiantino in altro terreno ben'ordinato nel tempo, & al modo detto. Et questo si fà, perche queste cipolette figliuolano tanto di anno in anno, che quando non si cauassero ogni tre anni, non solo non fruttarebbono, ma si soffocarebbono di tal sorte, che si distruggerrebbono del tutto. *Trattato del piantare il zaffarano.*

VINC. Quanta vtilità di zaffarano si può cauare a ragion di iugero?

GIO. BAT. Considerando che l Bresciano val più d'ogn'altro forestiero, sendo in terreno a proposito, e ben coltiuato, non si douerebbe cauare meno di quindeci, e vinti ducati il iugero. Et questo basta poi c'habbia, ragionato assai. Dimane v'aspettarò, e trattaremo di quanto vi sia grato.

VINC. Et io non fallarò a venire, per ritrouarui ogn'hora più cortese.

Il fine della Nona Giornata.



LA DECIMA GIORNATA

DELL' AGRICOLTVRA,

DI M. AGOSTINO GALLO.

Sopra alcuni ricordi pertinenti all' Agricoltura.



SMONTATO che fù M. Vincenzo Maggio il decimo giorno per ragionare (secondo il solito) con M. Gio. Battista Auogadro, vn de' suoi seruitori lo condusse nella groticella dou'egli leggeua; la quale, essendo formata di bei lauri, & gelsomini; dopò le loro salutation solite, si posero a sedere sopra alcune antigaglie di pietra, che vi erano per ornamento. Onde, vedendo l'Auogadro che'l Maggio era intento al mirare, & considerare la vaghezza, & freschezza del luogo; li parse di dire. Perche sin'hora habbiamo parlato delle più impottanti cose, che conuengono all'Agricoltura, ho pensato che ragioniamo ancora d'alcuni ricordi necessarij ad ogni padre di famiglia, che si diletti di essa. Et però cominciando dico, che frà gl'inganni de gli eccellenti ingannatori, non solamente è di mala sorte quello, che non è conosciuto per tale dall'huomo ingannato, ma peggior'è quell'altro, che mostra vtile, & non mai di danno alcuno. Ho detto questo, percioche voglio mostraruene alcuni, che vsano gli astuti massari verso de' lor patroni, i quali pochi sono che li conoscano per inganni, anzi ve ne sono pur'assai, che fermamente credono, che siano a lor beneficio.

VINC. Perche fù sempre cosa buona l'imparare le cose gioueuoli, mi sarà di gran contento se voi mi scoprirete tali inganni.

Danno del patrone, & non del maßaro.

GIO. BAT. Quantũque io vi dicessi il secondo giorno, che i buoni massari (per l'ordinario) sogliono seminar nelle buone possessioni sessanta iugeri di frumento, & segala per cento, col fare le colle di otto, & di dieci solchi l'vna, & trarli quarte sei per iugero di bella semenza; nondimeno replico quello, che fà il perfido massaro, il quale non resta di promettere il medesimo, diuisando però nell'animo suo di far talmente quella seminata, che se ben sarà in misura i sessanta iugeri, per far le colle solamente di quattro solchi, & non darli più di quattro quarte di semenza per iugero, il patrone, pensando di raccoglier le nonanta, & cento some di biada, come gli daua il massaro passato, a pena ne rac-

coglie

coglie sessanta. Onde per non conoscer che quel danno prouiene da i tanti solchi maestrali fatti di più dell'ordinario, & molto larghi, non osa lamentarsi per hauer veduto, che le biade erano sofficientemente spesse. Nè per questo patisce quel massaro, per raccoglier secondo le sue fatiche, & la semenza sparsa.

VINC. Non è d'hauer compassione a simili huomini, percioche dourebbono aprire gli occhi: ma si bene quando occorre questo alle donne vedoue, ouero a i poueri pupilli.

GIO. BAT. Che diremo poi di quegli instabili, & vagabondi massari, che non posono stare appreso de' patroni se non poco tempo? I quali, auuenga che non dicano palesemente dopò S. Martino volersi partir l'anno seguente; tuttauia mostrano la loro intentione, quando ordinano le viti al Gennaio, ò al Febraio: percioche non le conciano, secondo il solito: ma scaluando gli opij, o altri arbori li tagliano, che alle volte non vi restano i rami per rompere i nuoui palmi, che vanno tirati l'anno seguente. Et questo fanno per hauere vn poco più legna, non hauendo discrettione al tanto danno, che patisce il pouero vignale. Senza che per contrario, non castrano le viti, ne vi fanno speroni, che vi vorrebbono per produr nuoui maderi per far dell'vua l'anno seguente: anzi che vi lasciano il doppio legname, accioche producono per quell'anno frutto assai, non curandosi se ben l'altro anno vegnente habbiano da prudurne poca somma. *Danno del patrone cō vtile del maßaro.*

VINC. Tanto più sono ciechi quei patroni quanto, che commendando simili masari, per vedere i maderi carichi di vua più del solito: non s'aueggono che quelle viti patiranno grandemente innanzi, che siano ridutte al loro stato consueto.

GIO. BAT. Vn'altro danno oprano i sagaci massari verso de' patroni, quando sono per partirsi da loro, che non pure non colmano il pagliaro secondo il solito, ma consumano tutta quella paglia innanzi, che finiscano di seminare le biade: ponendola abbondantemente sotto a gli animali, & nelle pozze de' letami. Onde se que' patroni considerassero, che quel letame fatto in acqua è sempre di poco valore, e che vi conuerrà comprar dell'altra paglia, o strame per far letto a quelli de' nuoui massari, non comporterebbono vn tanto interesse, anzi che gli obligarebbono ad ordinare benissimo i pagliari, & a non porre mai paglia, ò altro strame nelle dette pozze, o fosse. Non facendoli mai buō quel che dicono, che mescolando questo letame cattiuo con quel buono de gli animali, che tutto diuien nuouo, per eser questa cosa simile all'altre lor sofistarie come auiene, quando pongono le lasagne in più piatti, & non hauendo formaggio per coprirne solamente la metà, benche tritino altrotanto pane, & lo mescolino per supplimēto: vorrei sapere, se per hauer coperto quei piatti di questa mistura, accrescono la quantità, & virtù prima del formaggio. Il simil possiamo dire, che non aggiungendo essi altro sterco di quel ch'era nel vero letame, che per mescolarui quest'altro fatto in acqua, non si guadagna, se non la quantità, ma non già tanta vtilita, quant'è la valuta di tal paglia, ò altro strame decipati vanamente. *Danno del patrone con vtile del maßaro.*

VINC. Quanto più è chiaro questo, che dite, tanto più si mostrano ignoranti tai patroni, chè comportano simili inganni.

GIO. BAT. Non è da tacere vn'altro danno grande, il quale non è conosciu-

Danno grande del patrone conv-tile del massaro.

nosciuto da molti patroni danneggiati da quei massari, che son' obligati a cõdur quelle paglie, o altri strami comprati per li patroni a lire cinque più volte, & anco sei il carro per far letto a gli armenti. Onde vedendo quei massari, che costano a loro solamente la condutta, ne mettono sotto sempre buona somma, dicendo frà se medesimi. Facciamo del letame in quantità, che ci beneficia assai, ancorche in tutto non dicono il vero, & ne costa vn niente a rispetto di quel, che costa a i patroni. Et tanto più possono di questo quanto, che lo pongono nelle seminate, che zappano, & che (per l'ordinario) hann'i dui terzi di quei frutti. Che se tai patroni considerassero, che la terza parte del letame, che all'hora li tocca (per hauer solamente di tre some vna) li viene più d'vn ducato, & mezo il carro, io son certissimo, che non lodarebbõno quei massari di questa astutia; ma diuenirebbono diligenti non lasciando poner sotto a gli animali, se non quel tanto strame, che fusse necessario. Percioche, facendo letto superfluamente, quella superfluità rende sempre assai manco vtile, di quello, che è il costo. Per tanto ciascun patrone dourebbe far curar'almeno due volte le stalle ogni settimana, & specialmente quando gli animali vi stanno tutto il giorno con la notte: atteso che starebbono più netti, & spenderebbe manco paglia, ò altro strame. Et tanto più si douerebbe osseruare questo buon'ordine, quando che quegli strami non sono necessarij principalmente per ingrassar'i campi, ma sono bene necessarijssimi per li bestiami: si per riposare sopra, come anco perche ci marcirebbono nel loro sterco, il quale (come ho detto) è quel solo che veramente ingrassa i campi. Ma seguendo gl'inganni fatti a i patroni, dico che alcuni massari danneggiano, quando mietono le biade: percioche pattuiscono co i lauoratori, che in cambio della lor mercede habbiano vna persona, & due che raccogliano le spiche, che cadono in terra, & che a posta fan cadere di modo, che guadagnano il doppio, & più ancora. Et benche questo sia più danno a lor massari, che se pagassero quei mietitori a giornata, nondimeno li pare poco costo, poi che la metà di quel danno è anco del patrone.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

VINC. Non solamente tai massari fanno questo, ma peggio è, che anco i buoni, & cattiui nel raccoglier tutti gli altri grani, & nel vendimiare le vue, danno à sacco à i lauoratori ogni cosa per non pagarli à danari, per esser il danno commune col patrone.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

GIO. BAT. Danneggiano i massari i lor patroni, & se medesimi, che son'obligati à carrettare, e trainare nelle possessioni ogni anno gli otto, & più giorni con due ò più carette, e traine, percioche non tanto fanno questo ne i giorni di Santa Lucia sin'al Natale (per esser'i più curti dì di tutto l'anno) ma ancora cominciano a lauorar dopo terza, & si partono subito ch'è passato vespro. Et però i patroni dourebbe obligarli à questo come han finito di seminar le biade: conciosia che (arando à quel tempo) maturerebbono anco quei terreni nel gran freddo; cosa che non maturano cosi, rompendoli al Gennaio, ò al Febraio (come fà per l'ordinario) per seminarui i marzuoli.

VINC. Sarebbe cosa buona, che i patroni obligassero i massari con pena à questi capitoli, che son'vtili all'vna, & l'altra parte, & lasciar quelli, che solamente tendono à beneficio loro, & à danno de' massari.

Danno del patrone, & in parte del massaro

GIO. BAT. Vn'altro inganno vogliovi parimente dire, che fanno molti massari à i lor patroni, quando adacquano i terreni per far nascere le cattiue herbe innanzi, che vi si seminano i migli. La qual cosa, si come apporta in parte be-

te beneficio à quei maſsari) ſtando che, non ſpendono la terza parte nel farli zappare) coſi non ſolo patiſcono i detti patroni, per profondarſi in parte la graſsa di quei campi, ma reſtano etiandio danneggiati più ne i frumenti, che dapoi raccogliono.

VINC. Queſta è ben'vna gherminella da pochiſſimi conoſciuta. Auuenga che farebbono meglio tai maſſari a ſpender di più nel zappare quei migli, che rouinar ſimili terreni con acqua non neceſsaria, poiche anco eſſi patiſcono coſi ne i migli, come ne i frumenti.

GIO. BAT. Medeſimamente danneggiano i patroni, & ſe medeſimi quei maſſari, che letamano le viti, accioche vengano talmente morbide, che non habbiano cagione di zapparle. Onde per morbidar troppo i loro palmiti producono manco vua, & il vino, non coſi buono, che con difficultà può durare. Che ſe le zappaſsero almeno quattro, o cinque volte beniſſimo ogni anno, cominciando al principio di Marzo ſin'al Settembre, & poi colmarle all'Ottobre; non ſolamente raccoglierebbono maggior copia d'vua, & buona, ma ancora il vino ſarebbe ſempre migliore, & ſi conſeruerebbe più facilmente.

Danno del patrone, & in parte del maſſaro.

VINC. Queſta coſa non è mai da comportare, ſi perche ſi guadagna quel letame, che conuien maggiormente alle ſeminate: & ſi anco perche ſi raccoglie più quantità di vino, ſe le braccia fanno il debito, come hauete detto.

GIO. BAT. Parimente danneggiano i negligenti maſſari i loro patroni, & ſe medeſimi, quando tardano ad ordinar le viti, à ſeminar i grani, à ſegar'i prati, a tagliar le biade, a ſterpar'i lini, a zappar'i migli, e à far'altre coſe ſimili. Et però quei patroni dourebbono ſollecitarli; percioche (come ho anco detto) non ſi può penſar'il danno, che più volte ſegue per tardare da vn tempo all'altro, da vn ſol giorno all'altro.

Danno del patrone, & del maſsaro.

VINC. Ancora queſto ricordo è molto neceſſario, poiche in queſto conſiſte tutta la vera coltiuatione.

GIO. BAT. Vn ſol ricordo importantiſſimo dico ancora, che mai i patroni non ſi fidino de' lor maſſari, (& maſſimamente quando propongono qualche nouità) percioche quaſi tutti dicono quel tanto, che poſſa render' vtilità a loro. Et però tanto più andranno ben le coſe de' patroni, quanto ch'eſſi con diligentia intenderanno & vederanno i caſi loro.

Che mai i patroni non credano a i maſſari, ſe non ſono più che da bene.

VINC. Si come queſto ricordo è anco molto neceſſario, coſi ſaranno auuenturati coloro, che lo metterranno alla prattica.

GIO. BAT. Dapoi che habbiamo detto a baſtanza de' maſſari, è bene che parliamo anco d'altri ricordi vtili. Et però dico ch'ogni Agricoltore ſia prudente a non far mai coſa alcuna, ſe prima non vede eſſer più l'vtilità, che la ſpeſa, & s'ingegni à far di quelle coſe, che con lo ſpender poco giouino più, che con lo ſpender'aſſai. Come per eſſempio m'è occorſo al preſente nel far otto vetriate in queſta mia habitatione. Che eſſendone fatte tre con ducento occhi communi l'vna, che coſtarono vinti quattro ſoldi il cento; feci poi l'altre cinque della medeſima forma con gli occhi più grandi, che coſtorno vintiotto, i quali ſupplirono con cento, e vintiotto l'vna, quanto fecero i ducento. Di maniera, che con cinque ſoldi, che ſpendei di più, guadagnai per vetriata ſettanra dui occhi, che mi ſarebbono coſtati (con la fattura, & piombo) ſettanta dui carantani, che fanno cinquanta quattro ſoldi. Coſa in vero molto notan-

Che non ſi faccia ſpeſa, ſe l'vtilità nõ è maggiore, & che alle volte lo ſpẽder poco, rende più, che lo ſpẽder aſſai.

notanda per lo più vtile, per la più bellezza, e per la più luce ch'essi rendono de gli altri mezani.

VINC. Quali cose hauete voi dette nell'Agricoltura, che siano simili al costar poco, & di maggior vtilità?

GIO. BAT. Parimente vi dissi, che ad arar bene, tanto basta vn paio di buoi, & vn huomo (arando con ragione) quanto con quattro buoi, & dui homini, come per l'ordinario si fà.

Poi vi dissi dell'vtilità grande, che si haurebbe nel seminar le biade con māco grani, & che se ne raccoglierebbono più del solito, quando si facessero quelle fatture medesime, che si fan nel seminar'i lini.

Ancora dissi; che si raccoglierebbono più migli, di quel che si fà, quando si zappassero subito, che si veggono fuor di terra, & non tardare a zapparli fin, che son diuenuti alti, per bisognarui anco maggiore spesa.

Dissi parimente del letame accompagnato con la poluere raccolta per le strade nel gran caldo, il quale costa manco del puro, & fà produr'a i prati assai più herba. Senza che dando solamente quella, come sarebbe vna palata per gamba di vite, le gioua più che non fà il letame puro, ilquale è di maggior pretio, & fà che quel vino resta di minor bontà.

Io vi potrei dir'ancora de gli altri essempi circa ciò (perche non miro mai ad altro, che ridur le cose della mia Agricoltura a quella minore spesa, & a quel maggior' vtile, che sia possibile) ma per hauerne detti a bastanza, dico che ogni Agricoltore non solamente debbe esser intento sempre a conoscer bene la natura de' terreni (come più volte ho replicato,) & darli quel tanto, ch'essi appetiscono, ma anco non può esser' eccellente s'egli non mira di continuo con quai modi può hauer maggior beneficio col manco spendere, & con minor fatica.

VINC. Veramente, se fussero osseruate queste due cose (come fate voi) si arricchirebbono molto gli Agricoltori, & si beneficiarebbe anco assai più il mondo, di quel che vien fatto.

Trattato della cura de' buoi, & della stalla.

GIO. BAT. Hora si come dissi del comprare, & trattare i buoi, & caualli, ricordo parimente che l'Agricoltore sia liberale nel tener qualche bue, ò cauallo più tosto di più, che di manco, accioche egli possa restaurar quegli altri, che alle volte vi si ammalano, ò si stancano; non mancando etiandio à cābiarli innanzi, che s'inuecchino, o che vengano di poco valore.

Poi sia diligente nel veder se vn bue è a proposito per tirar con l'altro; percioche essendone vno, o più piccolo, o più debole, o più pigro dell'altro nō pur il compagno portarà sempre maggior peso, ma andando tal fatica in lungo, sarà sforzato a crepare, o gittarsi a terra.

Ancora è bene ch'ei vegga, se tallhor vn bue percote l'altro, & massimamēte quando māgiano insieme; & conoscendo questo, che gli proueda subito, accioche non patisca talmente, che in pochi giorni venga al fine.

Appresso lodo, che vegga se'l giogo, o ruote, o timone, o altre cose offendono i buoi, che li proueda quanto più tosto può, accioche quel patir non sia con danno suo. Non mancando parimente a veder se qualche vn pate nell'andar frà le pietre, per hauer'i piedi molli, che lo faccia ferrar'innanzi, che l'adoperi: perche altramente si potrebbe inzoppare, o stroppiare per qualche tempo.

Non

Non meno lodo che'l detto Agricoltore faccia portar'a i buoi (mentre che lauorano) le coperte di tela; percioche ſempre vi gioueranno nelle pioggie, ne i freddi, & ne gli altri mali tempi: ma anco ne i caldi, & faſtidioſe moſche, per le quali li faccia portar non meno i cordarelli a gli occhi come ſi coſtumano, & il cauagnuolo legato al muſo, quando lauorano doue ſia herba, o altra coſa verde, & ſpecialmente quando ſi paſcono ſolamente di fieno.

Vn'altra coſa importante voglio dir' ancora, ch'egli ſtia, ò faccia ſtare il bifolco, ouer'il bouaro la notte ſempre appreſſo a gl'animali, accioche non ſiano rubbati, o che slegandoſi non s'offendano tra loro, o pet altre diſgratie, come più volte occorre. Tenendo non meno chiauata la ſtalla, & bene ſcopata; non laſciando pender giù dal ſolaro parte alcuna di fieno; o d'altro ſtrame, accioche non vi ſi attacchi il fuoco; come più volte s'è veduto abbruſciare grã quãtità di ſtrami, di caſamenti, di robbe, di armenti con le perſone inſieme.

VINC. Per vna volta che s'è veduto cotal disgratia, io mi marauiglio, che non occorrano più aſſai in quelle ſtalle, che ſono talmente baſſe de' ſolari, che ſi toccano con la teſta.

GIO. BAT. Poſcia che habbiamo detto quanto importa hauer buona cura de' buoi è bene, che parliamo anco de' caualli, & caualle. Et però dico, che nel comprarli ſi piglino giouani, & ben qualificati di ſtatura per l'Agricoltura nell'erpicare, & carrettare per eſſer più agili, & più vtili in ſimili coſe, che ſono i buoi, & oltra che ſono più commodi per caualcare, & portare preſto coſe aſſai da vn luogo all'altro, & che coſtano manco danari, & di minore ſpeſa, ſi poſſono anco far paſcere d'ogni tempo ſenza ſoſpetto, che ſi gonfino, come facilmente fanno i buoi, quandò mangiano l'herbe tenere. E ben vero, che biſogna hauerli riſpetto nel farli ſudare, per laſciarli raffreddare ſenza farli paſſeggiare, o metterli de' panni adoſſo, perche altramente diuengono bolſi. Oltra che biſogna vederli ſpeſſe volte ſe ſono mal ferrati, & prouederli ſubito: percioche mancando di queſto, s'inzopparebbono nel faticarli, & ſtarebbono sù la ſtalla per qualche tempo: Non mancandoli medeſimamente a proueder, quando le ſelle, o baſtine, ouer collane gli noiano. *De' caualli.*

VINC. Perche il primo giorno voi mi diceſte, ch'io compraſſi buoi di meza ſorte, & taceſte le qualità, che debbono hauere, vi prego, che hora le narriate.

GIO. BAT. Primamente dico, che vſiate ogni diligentia per hauerne de' buoni, percioche non mangiano più di quel che fann'i triſti. Et potrete creder, che ſiano per voi quando ſono di conueniente età, groſſi d'oſſi ben piantati con le giogaglie pendenti fin'alle ginocchia, & che habbiano il petto largo, le ſpalle grandi, le groppe tonde, i fianchi lunghi, le gambe ſode, le vnghie dure, le corna alte, le orecchie peloſe, le labra nere, & che ſiano di pelo roſſo, o foſco, il quale non ſia troppo lungo, & molle nel toccarlo, ma con pelle groſſa, & paſtoſa. Auuertendo che non ſiano morbidi di coppa, perche ſempre l'hanno ammalata, & maſſimamente quando nel faticarſi li pioue adoſſo. *Come vogliono eſſere li buoi.*

VINC. Deſidero ancora, che mi diciate la ſorte de' cani, che io debba tenere per la cuſtodia, del cortile, & ſpecialmente per lo tempo della notte.

GIO. BAT. Vi eſſorto che teniate vn cane, o dui maſtini, i quali ſiano grandi, peloſi, groſſi di teſta, di gambe, di ſchena, & di tutta la vita, e che ſiano *Del tenere i cani.*

ancora animosi, feroci, & terribili di voce, & più tosto neri, o scuri, che di pelo bianco, o berettino. Percioche si come i pecorari, & i bergamini li tengono sempre bianchi, accioche siano conosciuti da i patroni, quando di notte combattono co i lupi; perche se fussero di pelo scuro, essendo soccorsi da loro, facilmente sarebbono feriti in fallo con le balestre, o archi, o con le altre arme, che adoperano per amazzar simil fiere: così per contrario vogliono esser scuri ne i cortili, accioche entrandoui i ladri, o nemici, per nō poterli ben vedere, habbiano paura d'esser morsicati. Ma lodo che si tengano di giorno incatenati con slegarli quando si fà notte: si perche nō morsicano le genti, che di giorno entrano nel cortile, come anco che (stando alla catena) diuengono ogn'hora più feroci.

VINC. Con quali cose si possono mantener questi cani grādi senza darli pan buono per esser più tosto cibo per le creature humane, che per le irrationali?

GIO. BAT. Si vi può dar del panello di linosa mescolato col brodo di cucina, o di quell'altro cauato dal latte, detto da altri siero: ma meglio è vna libra di panello di seuo, o poco più per cane al giorno, ilquale (ancorche sia del migliore) costa poco più del detto di linosa. Vero è, che non essendo carestia, vi si può dar del pane di semola mescolato con qualche poco di farina grossa, detta da noi farinello.

VINC. Io mi marauiglio che i cani così grandi de'malghesi, & pecorari stiano tanto grassi non pascendosi d'altro, che di quel brodo vltimo di latte, come hauemo detto.

De' gatti

GIO. BAT. Si come ho detto de'cani, che sono così necessarij a gli Agricoltori, così ci resta che parliamo de'gatti, che sono tante vtili per li sorzi che abbondano ne i fieni, & altri strami, & massimamente al tempo del verno ne i fenili, & casamenti prossimi, o che sono nella possessioni. Percioche non hauendone, sono rosi i grani, i drappi, tele, grassine, & altre cose necessarie all'Agricoltura: & bisogna mentre che si mangia, o si dorme, star sempre co i bastoni in mano.

VINC. Dapoi che son chiaro de gli animali, per conto dell'Agricoltura, aspetto che mi diciate anco le sorti de gli stromenti, che vi vogliono.

Trattato de gli stromēti necessarij all'Agricoltura.

GIO. BAT. Primamente vi bisogna vn carro, & più secondo la possessione, i quali sijno di mediocre grandezza, & agili nell'andare, ben fatti, di legno buono, & ben cerchiate le ruote: perche vanno più facilmente, che serrate di pezzi, & co i chiodi grandi capelluti, & si conseruano più lungo tempo forti, & vnite, senza farui altra spesa. Lequali siano alte dinanzi non meno di oncie vintiuna, o vintidue: & quelle di dietro vintisei: percioche il carro và con più facilità, che se sono d'vna medesima altezza, come vsano gli Agricoltori delle montagne; perche se fussero altrimenti, nel montare, & nel descendere sarebbono di maggior fatica, & discommodo a gli animali che le tirano.

Poi sia fatto ogni carro talmente, che si possa far lungo, & corto secondo il bisogno delle robbe che pongono sopra, & che l'habbia vn paio di scale lunghe con li scalini solamente, per meglio condur'i fieni, lini, coue, stoppie, & altre cose simili: hauendone ancor'vn'altro paio di più corte co perte d'assi accioche siano potenti per condurne biade, vini, legne, pietre, & altre cose di

molto peso: Et che tutte habbiano la catena dinanzi per legarle; accioche non carichino le ronghe doue si appoggiano, come farebbono quando fussero slegate.

Si habbia ancora vna carretta da caualli, che sia leggiera, con le scale di scalini spessi, & le ruote medesimamente cerchiate di ferro, & che quelle di dietro siano più alte dell'altre non meno di oncie quattro, accioche i caualli la tirino più facilmente: Con la quale si può condur le robbe intorno senza molestar'i buoi, per non esser cosi agili a carreggiar di lontano, come sono per arar'i campi.

Appresso si hbbbia due carrette almeno, atte a carrettar la terra per conciar'i campi, & che ogn'vno sia più tosto per vn cauallo, che per vn paio di buoi, & c'habbiano le ruote alte leggiere, & ben cerchiate: percioche si fà maggior'opra, che non si fà co i buoi, & con le ruote basse.

Similmente lodo che si habbia vna traina ben ferrata dinanzi, & con le sue catene, che van attaccate a i buoi: percioche si conduce in vn giorno più terra mossa, che non si fà con tre, o quattro carrette, & specialmente quando non và più di otto, o dieci cauezzi.

Parimente si habbia tre, o quattro carriole da mano, per condur quelle cose che non si posson co i carri, o carrette cosi commodamēte, le quali siano ben fatte, & ben cerchiate di ferro le lor ruotelle.

Ricordo poi che non si falli a conseruare questi carri, carrette, carriole, & traine dal vento, dal Sole, & dalle pioggie; percioche mancando a questo, durarebbono poco tempo.

VINC. Si come i detti stromenti sono sempre vtili, cosi vi prego che mi diciate anco come uoglion'esser gli aratri, i vomeri, & gli erpici per essere tutti stromenti importantissimi all'Agricoltura.

GIO. BAT. L'aratro vuol esser talmēte ben fatto, che nell'arare, il bifolco non sia offeso nel tenerlo, & nel far arature giuste. Et però bisogna che le manizze siano fatte, & poste dentro con ragione, & che siano lunghe non meno di trenta oncie l'vna, & l'aratro vintidue, o più tosto vintitre, fin vintiquattro; Cioè quella parte chiamata dentale, che và sopra terra, & che si ficca nel vomero; facendo l'asse più lunga di quello; almeno vn'oncia, accioche ella riuolga meglio la terra. Et a questo modo non affatica tanto i buoi, come se fusse corto; & massimamente se'l vomero è lungo oncie vndici, fin dodici oltra l'orecchie, & largo appresso di quelle non più di sette. Et però s'ingannano grandemente quegli Agricoltori che arano con gli aratri corti, & il vomero largo; si perche quanto più è largo tanto più carica i buoi per la molta terra ch'egli apprende di continuo come ancora perche essendo l'aratro corto, e forza che l'asse sia anco corta, laquale assai più carica i buoi per andar maggiormente a trauerso, che non fà quando è lunga al modo detto. Si che se l'aratro è fornito, come ho diuisato, facilmente entra nella terra, & fonda, & taglia quanto vuol il bifolco; & non vi bisogna i dui, & tre paia di buoi, come vsa la maggior parte de'contadini con gran danno loro.

VINC. Adunque, se questo è vero, s'ingannano ancor'infiniti huomini che commendano quegli Agricoltori, che pongono quattro, & sei buoi all'aratro, credendo che coltiuano meglio, che se ne mettessero solamente dui?

GIO. BAT. Non è dubbio, che si come non si debbe arare se non con

vn paio di buoi a proposito, percioche volendo il bifolco affondar l'aratro (come debbe far) è anco sforzato a pigliar di volta in volta tanta poca terra, che quegli animali non siano caricati più delle lor forze: così pigliandone troppo, non pur si fà superfluamente la spesa di tanti buoi (come ho detto) ma anco si ara ogni campo sempre malissimo; Parlando però solo di quei tai terreni, che sono a proposito di poter far questo, & non d'alcuni altri speciali, i quali, per esser duri, o crolli, o troppo ghiarosi vi vogliono ancor'i quattro buoi, benche se ne pigli ogni volta poca parte. Ma parlando a coloro che fanno questa vana spesa nell'arare grossamente sette, & otto pertiche di terra al giorno: dico che volendo pur'ararne tanta somma, è meglio ch'ogni paio di buoi, & huomo habbiano vn'altro, perche arando tre, o quattro pertiche per aratro: suppliscono a tutte le dette, & tagliano minuta quella terra.

VINC. Lasciandoui quel che potrei dire a corroboratione di questa marauiglia conosciuta se non da pochissimi: vorrei saper ancora la cagion che moue alcuni nostri Agricoltori ad vsar'i pertegari, & non gli aratri al modo nostro.

GIO. BAT Certo è, che l'aratro è migliore stromento, che'l pertegato; & ogni altro modello simile. Nè bisogna dire, che'l pertegato sia buono per arare: perche sia simile all'aratro di manizze, di dentale, & di asse & di vomero; anzi per esser dissimile in commodità, in vtilità, & in potentia, è inferiore assai; che per hauer l'aratro le ruotelle, il bifolco lo gouerna con minor fatica nell'arare, che nō può fare il pertegato, ilqual bisogna esser gouernato per forza di braccia; oltra che l aratro è più vtile, & più potēte per portare più lungo numero, & per ficcarlo, & affondarlo maggiormente nella terra. E ben vero, che'l pertegato, & il rouersare sono di minor fatica a i buoi; perche portano minor vomeri, & non mai ruotelle, che li carchino di più peso. Iquali son'vsati solamente da quegli Agricoltori, c'hāno i buoi piccioli, o deboli, & terreni leggieri, o ladini. Poi il pertegato è anco dissimile all'aratro nella burra, onde per non hauer timoncello per attaccarlo al congolo del giogo, bisogna che la sua burra sia longa non men di otto braccia, & quella dell'aratro basta esser cinque, o poco più: atteso che supplisce il timoncello, che và attaccato al besetto delle ruotelle, & al detto congolo. Lequali siano fatte con ragione dell'altezza, & nel serarle attorno, con fornirle di catena, che leghi la burra col fesetto; doue sono poste dentro.

VINC. Lodate voi l'arare co i rouersori, che ordinariamente vsano i Cremonesi, Soncinaschi, Cremaschi, & altri paesi?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che si ara con più facilità col rouersore, che con altro stromento simile: conciosia che non ha ruotelle, & porta picciol vomero: ma è di maggior fatica al bifolco per tener la sua lunga manizza saldamente con le mani. Vero è, che voi farete ben'a tenerne vno come faccio ancor'io, percioche aprirete, & cauarete i fili delle viti alla primauera, & anco le colmarete all'Autunno senza offenderle, come fa l'aratro quando non hà la coruana, che copra il capo dell'asseletto delle sue rotelle: oltra che romperete la prima volta quei terreni, che sono molto duri: atteso che si ficca dentro con facilità per lo bifolco, che gouerna quella sua manizza, con tal destrezza che frange, & spezza ogni aspro terreno.

VINC.

VINC. Considerando quanto sia di gran contento il sapere le diuerse vsanze intorno a questa professione, mi piacerebbe che ogni Agricoltore ingenioso andasse almeno per tutta Italia a veder quelle, che sono migliori delle nostre, per introdurle poi in questo sì famoso paese.

GIO. BAT. Non solamente mi piacerebbe questo, ma vorrei ancora che ciascuno Agricoltore s'ingegnasse a trouare delle inuentioni vtili; come lodarei che se ne osseruasse vna: facendo i vomeri del più fino acciale, che sia percioche sarebbe d'altra vtilità, che non sarebbe quel poco più di costo. Et questo veggo nel mio lauorerio per volerui almeno dui vomeri all'anno d'acciale non buono, che mi costano accommodati nell'aratro non men di soldi ottanta, & poi a farli aguzzare (massime quando i terreni sono duri per l'eccessiuo caldo) almeno sessanta; perche li vuole ogni volta vn soldo. Et per tanto ho deliberato di farli far d'acciale più fino che possi trouare: percioche son certo che mi dureranno il doppio, & che non spenderò nell'aguzzarli più di dieci soldi. Senza che non faticaranno tanto i buoi, per attaccaruisi la terra, come fà a gli altri tristi per restar quelli lucidi, come l'argento fino.

VINC. Poscia che mi hauete chiarito de gli aratri, & vomeri, & di questa sì vtile inuentione, aspetto che mi parliate, anco de gli erpici come vi ho richiesto.

GIO. BAT. Veramente che questi stromenti non sono men necessarij de gli altri detti per meglio coltiuare i campi. Come dice il Prouerbio, Non manco gioua il ben'erpicare la terra, essendo male arata, di quel che fà il bene arare quando è mal'erpicata. Et però ogni Agricoltore douerebbe hauer dui erpici di buon legno, ben fatti, ben serrati, e ben forniti di denti: & che vno fusse grande, & greue, & co i denti lunghi per meglio rompere, e tirare ogni terreno, per tanto quanto giungono sotto, & massimamente quando è attaccato a due caualle, o caualli gagliardi, con l'hauer sopra de'legnami greui, o che'l bifolco, o altro huomo vi stà sopra nell'andar sù, & giù, & a trauerso. Poi circa all'altro erpice; dico che vuol'esser più leggiero, & co i denti corti (pur di ferro) per erpicare innanzi al seminare i grani, & dopò ancora, per esser più commodo del grande nell'erpicare sù, & giù, & a trauerso (se tanto si può fare) fin che siano ben coperti. Oltra ch'egli è migliore per separar quei grani, & non ridurli a mucchio, come farebbe il grande.

Com deono esser gli erpici.

Prouerbio.

VINC. Di qual modello, & misura debbono esser questi erpici?

GIO. BAT. Si fanno lunghi quattro braccia, fin quattro, & mezo i tre legni quadri co i trauersi, & si pongono dentro dieci, o vndici denti di ferro per legno, lontani l'vn dall'altro per drittura, quattro oncie, & meza; & che fallandosi anco giustamente le linee, i denti buttano in terra solamente vn'oncia, & meza per riga, secondo che và l'erpice: & a questo modo gli erpica benissimo.

Poi si deue hauere ancora vn'erpichetta senza denti, e tessuta a trauerso di vimini spessi, & grossi com'è vn dito, & che auanzino di dietro le cime circa vn braccio; accioche si possa spiantare la semenza del lino, & calcare benissimo quella del miglio. Laquale, come non s'adopra, sia attaccata in luogo alto, per seruirsene anco de gli altri anni.

Che si debbe hauere vna erpichetta senza denti.

VINC. Qual modo vi par migliore a trifogliare i prati, senza solchi

 mac-

maeſtrali (come alcuni fanno) o alla vſanza della maggior parte?

GIO. BAT. Lodo il ſeminare il trifoglio ne i terreni ſenza ſolchi, & maſſime quando ſono moſſi ſette volte in quattro arature, come fanno gli Agricoltori di Rouado, & di Coccalio.

VINC. Chiaritemi vi prego, come ſi può far queſto?

Quel che faranno quei da Rouato nel fare i prati.

GIO. BAT. Eſſendo (per eſſempio) vignato quel terreno, cominciano a fare il colmo in mezo della piana con l'aratro, & poi di mano in mano arano da ogni lato, fin che ſono giunti a i detti fili, ſenza farui ſolchi maeſtrali; onde quella piana reſta come ſe foſſe vna ſola colla, & erpicano dapoi sù, & giù, & per trauerſo tante volte, quante vengono trito beniſſimo quel terreno. Poi paſſati quindici, o vinti giorni, l'arano doppiamente; facendo il primo ſolco appreſſo al filo delle viti nell'andare in ſuſo il volgono adoſſo il terreno, come ſarebbe verſo Oriente, poi venendo in giuſo cō l'aratro fra il detto ſolco, & filo lo riuolgono verſo Occidente: Et fatto queſto, prendono dell'altro terreno ſeguente al medeſimo ſolco fatto, e ribattuto (andando pure in ſuſo con l'aratro) lo volgono anco da Oriente verſo il detto aratro, & come ſono in capo ritornando in giuſo) lo riuolgono medeſimamēte verſo Occidente. Et a queſto modo arano di mano in mano, volgendo, e riuolgendo ogni aratura, fino c'hanno finito tutta quella terra che vogliono pratare. Et l'iſteſſo fanno nell'arare a trauerſo la terza volta, & anco la quarta sù, & giù quando ſeminano il frumento, o ſegala. Erpicando etiandio sù, & giù, & a trauerſo beniſſimo ſempre c'hanno arato, & ſeminato. Seminandoui poi alla primauera il trifoglio, ilqual naſce facilmente, & viene belliſſimo.

Che ſi tengano dui ritoli per far fuor le biade, et ch'è meglio il carriolo

VINC. Non ſolamente non è marauiglia in quei piani mai non fallano i frumenti, o ſegale, & meno i trifogli: ma ancora ſe queſto modo di arare, & di erpicare trapaſſa quello della vanga.

GIO. BAT. Seguendo pure i ricordi vtili dico che ciaſcun'Agricoltore habbia dui ritoli grandi e di legno greue, accioche poſſa far bene fuor le biade con vn caual per ritolo; ma meglio è il carriolo con quattro ritoli con dui caualli per andar più veloci, e tirar fuori più facilmente i grani.

Che ſi habbia vna benaccia per le vue, & vi ni.

Ancora dico che l'habbia vna benaccia, e più, ſeconde l'vue che raccoglie, laquale ſia grande e d'aſſi a propoſito, per condur l'vue a caſa, & a i torcoli: hauendo anco vn benaccietto lungo braccia cinque in circa per cauare, e tramutare i vini, & ſeruirſene fra l'anno in altre coſe.

Che i tinazzi quadri ſono megliori de gli altri.

Appreſſo ch'egli habbia delle tine o tinacci grandi, e più toſto di più, che di manco, le quali ſiano forti di legname, & cerchiate più toſto di ferro, che di legno. Sapendo anco che quanto più ſomma d'vua, & vino bollono inſieme, tanto più ſi purifica, & diuien più potente. Ma meglio ſono i tinacci quadri sì perche tengono più quantità d'vua, & manco luogo de gli altri: & sì anco, perche quando ſi vogliono adoperare non gli occorre cerchi di ferro, o di legno ma ſolamente dar ſopra i cogni che ſtanno ne i trauerſi: per li quali ſtringono beniſſimo.

VINC. Dapoi che voi lodate queſti quadri, che coſtano aſſai, & che vi vuol grand arte a farli bene, non ſarebbe meglio farli di quadrelli murati con calcina, poiche coſtarebbono manco, & non accaderebbe farui altro che nettarli bene al tempo della vendemia?

GIO. BAT. Sarebbono buoni queſti quando i vini non vi veniſſero più de-

deboli, & di minor colore che non fan'in quei di legno. Et questo è cosa credibile: percioche i vini non bollono cosi ne i vasi di terra (per esser freddi) come fann'in quei di legno, che sono per natura caldi. E ben vero, che chi li fodrasse benissimo d'assi di dentro, bollirebbono poi con facilità; oltra che sarebbono molto commodi; perche se ne potrebbono far più numero insieme co i tauolati d'vn quadrello tra l'vn, & l'altro. *Ch'i tinacci di quadrelli nō son buoni.*

Dico ancora che l'Agricoltore habbia etiandio in copia botte grandi, mezane, & picciole, lequali siano buone, & ben cerchiate; vedendo ogni sera quelle che han dentro vino, se gocciano, o se patiscono per altra cosa. Ma non raccogliendo gran quantità di vini, e ben'hauer le botte solamente d'vn carro; perche oltra che sono commode nel maneggiare, & che vi si può tener più sorti di vino, non si patisse ne anche tanto quando si guastano, quanto si fà in quelle di quattro, ò di più carri. *Che si cābiano più sorte di botte, & d altri vasi.*

Similmente ch'egli sia non pur copioso di gerle, sogli, barili, bottacci, fiaschi, & fiaschette per seruirsene d'ogni tempo; ma ancora che l'habbia vna statera grande per pesar'i fieni, & altre cose grosse, hauendone anco vna mezana, & vna bilancia, & che siano sempre giuste: Hauendo non meno vna mazza per tagliare commodamente i detti fieni. *Che si tē gono più statere, quarti, coppi, cauezzi, e altre cose per l'Agricoltura, e per le fabriche.*

Ancora che l'habbia vna quarta, & vn copo più tosto di ferro, che di legno per misurar'i grani, & altre cose: Hauendo non meno vn cauezzo tondo di braccia sei ilquale sia imbroccato, & con le vere d'ottone, o di ferro a i capi, per misurar i terreni, fabriche & altre cose.

VINC. Stanno certamente ben'in casa d'ogni Agricoltore tali stromēti, per non andar'a cercarli da i vicini quando bisognano.

GIO. BAT. Non manco è necessario, ch'egli habbia vn palo di ferro grande per far buche alle piante di salice, di albera, & a i legnami, che si pongono a le viti, & in altri luoghi: Tenendo anco tre, o quattro mazze d'oppio ben cerchiate di ferro, & quattro, o sei conij pur di ferro lunghi vn palmo, & mezo per fender'i legni da brusciare. Hauendo ancora buone securi, forti securotti per tagliar, & fender detti legni, & per tagliarli dal piede, & per troncar, & quadrar ogni sorte d'arbori. Oltra che stà bene ch'egli habbia delle falci per segare, messore per mietere, podetti per scaluare, & rōconi per tagliare spini, frasche, & altre cose. Et non meno che l'habbia podettini, coltelli, scarpelli, rasechine per incalmare, e tenagliuole per conciare viti nouelle, cedri, & altre cose gentili.

Parimente ch'egli stia non tanto fornito di rasiche, di pione, e pionini: ma ancora d'vna secure perfetta per tagliare, di manara per quadrare, di ascia per vgualare; di zappasecure per cauare, & di più triuelle, triuellini, martelli, tanaglie, sesti, cacciole, piombini per marangonare. Essendo poi non pur copioso, di zappe, zapponi, picchi, rastri, badili, vanghe, pale, & forche d ogni sorte, ma che l'habbia ancora vn luogo accommodato per tenerui separatamente tali stromenti, ilquale sia sempre chiauato, & ritornatoui ogni stromento, com'è adoperato al suo luogo.

VINC. Si come mi piacciono i ricordi di tanti stromenti necessarij all' Agricoltura, & alle fabriche, non meno io lodo quel luogo, che dite di tenerli vniti; percioche non sono cosi facilmente rubbati, & si possono ancor hauere senza cercarli per tutti i luoghi della casa:

Ch'è bene à tener delle vacche.

GIO. BAT. Hora che habbiamo ragionato di queste cose tanto necessarie, è bene che parliamo anco d'alcun'altre di commodità, & d'vtilità. Et però io lodo a tener quel più, & meno di vacche, che si può. Percioche oltra le vitelle, e vitelli che si possono amazzare, vendere, & alleuar commodamente, si caua anco copia di buoni formagi, butiri, fioriti, & caui di latte, giuncate, e ricotte: Cose tutte necessarie per la famiglia, & per li lauoratori pertinenti all'Agricoltura. Oltra che sono di beneficio per lo letame ch'è tanto stimato da noi Bresciani. Tenendo però solamente di quelle vacche, che sono alleuate nel piano, percioche, tenendone di forestiere bisognarebbe mandarle in monte al tempo del gran caldo, cosa che sarebbe di trauaglio al patrone, per non poterle veder di continuo, senza che perderebbe anco le loro grasse.

Che si debbeha uere de' porci, & come si possono pascere.

Ancora si debbe tenere de' porci per amazzarli grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia, & de lauoratori, tenendoli però serrati in luogo commodo per lo verno, & per l'estate, ilquale sia solato d'assi di latice sopra i traui di rouere, o più tosto di castagna, lequali non si tocchino appresso vn dito, & non vi sia il terreno appresso vn braccio, accioche il piscio loro possa penetrare, & star maggiormente alcuni. Essendoui poi vn'albio talmente accommodato che vi possa metter il lor mangiare senza aprir altramēte l'vscio. A i quali si possono dare le lauature della cucina, il brodo del latte, le ghiande di rouere, i frutti de i giardini, la diuersità dell'herbe, le rape cotte con la semola, & senza: la melica macinata, o colta, & il farinaccio de pelizzeri, ma non già quello de' molinari; percioche fà la carne spongosa, che abbonda di spuma nel cuocerla. Ma sappiate, che non ogni porco è buono d'ingrassare: attesoche secondo la buona, & cattiua natura vengono anco più, & meno grandi, & grassi. Et però quando non sà da chi siano nati, si pigliano lunghi di schiena, di muso, di orecchie, & che mangino assai. Et chi può hauere il porco maschio, lasci la femina: percioche la carne sua sminuisce più nel cuocerla per non esser così soda, come quella del maschio: Auuertendo sempre ad amazzarli in Luna nuoua, più tosto che nella vecchia.

VINC. Frà le cose, c'hauete dette di questi animali mi piace che si tengano serrati, percioche mancando di questo, non solamente nell'andare tutt'hora quà, & là (com'è la natura loro) fanno disperar quei della famiglia: ma spesse volte ancor'i vicini, doue occorre poi de' rumori, e tal'hor de' fatti cattiui. E se pur si vogliono mandare a pascer nel tempo che non s'ingrassano; li mandino sotto la custodia de' porcari soliti, o d'altra guardia.

Quale galline si deono tenere, & a che modo.

GIO. BAT. Parimente si debbe tenere vna copia di buone galline, lequali non passino quindici sotto ad vn gallo, percioche è meglio hauerne poche, e buone, & pascerle bene, che hauerne assai di tali, & quali, e questo è occorso alla mia consorte quando ne teneua vinticinque, e trenta, non curandosi di altro, che fossero solamente di belle piume, benche facessero pochi oui; Onde vedendo io questo danno: ne trouai quindici di bella piuma nera, e tutte capellute col gallo simile, molto bello, lequali ci fanno più oui in vna settimana, che non faceuano quell'altre in vn mese.

VINC. Per qual cagione le hauete nere, & non d'altro colore?

GIO. BAT. Si come le galline biāche furono sempre biasmate da gl'intendenti, per esser deboli da alleuare, da conseruare, & perche fanno pochi

oui;

oui; cosi per contrario le nere sono lodate, per esser più forti di natura, più saporite, più sane, perche fanno maggior quantità di oui, & migliori de gli altri. Et questo si vede per isperienza, che gli Eccellenti medici lodano a gli amalati, che più tosto mangino delle polastre nere, che d'alrre sorte, lasciando sempre i maschi, perche sono manco sani di tutte le polastre, dicendo similmente de gli oui. Aggiungendo che quelli delle polastre sono più sani, più delicati, più pieni & più copiosi di latte, che non sono gli altri delle galline; & specialmente quanto più queste sono vecchie. Et però ciascuno dourebbe rinouarle ogni dui anni, o almeno ogni tre: percioche non solamente haurebbono maggior copia d'oui, e migliori (per farne sempre manco numero, & manco buoni, le galline, quanto più s'inuecchiscono) ma ancora sarebbono migliori da mangiare, che non sono le vecchie, le quali, alle volte sono di tanti anni, che vi bisogna vna cauallata di legna a farle cuocere.

VINC. Che cosa date loro da beccare tutto l'anno.

GIO. BAT. Io le dò più sorti d'herbe, delle conciature di biade, de' migli, & de' legumi. Poi oltra che le dò della melica, delle ghiande peste, & del pabulo raccolto col guadetro di tela ne i prati nuoui di Luglio, o d'Agosto, per farle abbondar d'oui le dò parimente della semola cotta nel brodo della cucina, del riso con la gusca, del miglio, & maggiormente del panico, & della vena. Ma per ingrassar quelle, & i capponi per mangiare poi, non vi è cosa pari al panello di seuo.

VINC. Che conditioni commode vogliono hauere i pollari?

GIO. BAT. Non debbe esser posto il pollaro mai appresso alle habitationi del patrone: percioche i polli sono fastidiosi, & sporcano, & molestano di continuo la famiglia: & però stà bene che sia lontano dal casamento, & posto à Mezo dì con vn'portico dinanzi tant'alto, che'l Sole nel verno possi penetrare per le finestre, & starui sotto le galline con gli altri polli à beccare, & riposare. Il qual luogo sia più tosto grande, che picciolo, & c'habbia sopra vn solaro buono, ouer vn volto bene intonicato, bene imbiancato in ogni parte, e ben mattonato il pauimento, accioche nè serpi, nè sorzi, ò altri animali possino noiare i polli. Non mancando a loro del beccare, del beuere, & del tenerli netti, & accommodati del dormire, & del far ne i muri i suoi nidi, per fare gli oui: mutandoui la paglia almen'ogni due mesi; & hauendoui poi vna quantità d'arbuscelli spessi non molto distanti dal pollaro, accioche vi stiano all'ombra al tempo del caldo, & si possano conseruar da gli vccelli di rapina: I quali arbori siano di più sorti per modo di viuaio, come sono opij, morari, pomi, peri, & altri frutti per piantarli di tempo in tempo, secondo che son buoni, medesimamente rimetterli ogni anno. Et come sono nati i policini siano messi più tosto dietro ad vn cappone, che alla gallina: percioche sono meglio alleuati, & difesi da ogni vccello, & quella fà anco più presto de gli oui.

Come debbe esser posto il pollaro.

Altri ricordi per i pollari.

VINC. Come si fa per introdurre tal'vccello, a questo vfficio?

GIO. BAT. Si piglia prima vn capone sano, e potente, & pelatolo tutto sotto al corpo si ortica benissimo con ortiche forti, e dapoi s'inebria con suppe di pane in vino, & cosi ebbro si pone in vn soglio, o altro vaso coperto d'assi, accioche non fugga. Et fatto questo per tre dì continui si pone sotto ad vn cassolo di vimini con vn policino c'habbia almeno vinti giorni: onde (per l'amore, che li piglia) vi si dà il giorno seguente quei pollicini che si vole. Il quale, come è

A far gouernare i pollicini da cappone.

me è poſto in libertà, ſi vede coſe grādi che fà nel paſcerli, nell'alleuarli, & nel cuſtodirli. Perilche non ſolo s'impazziſce di loro, quanto fà ogni altro vccello de' figliuoli, ma ancora non gli abbandona mai nè dì, nè notte, ſin che le pollaſtre fanno de gli oui, & i polli ſon diuenuti capponi. Ma per hauer de' polli per tempo, ſi piglia vna galina Indiana paſſato Natale, la quale (eſſendo ſana) ſi pone in luogo alquanto caldo con vinti, o vinticinque, oui ſotto di galline noſtrane. Da i quali (eſſendo coſi buoni, & ella ben trattata) in diciotto, o vinti giorni, eſcono tutti i pollicini, quali ſi pongono con lei ſotto vn caſſolo per giorni ſei, o poco più; non mancando lor mai del beccare, & del beuere, ſin che vanno fuori ſotto alla ſua cuſtodia.

Come ſi poſſono hauere de' pollicini per campo.

Le qualità che debbe hauere il gallo cō più dotti ſue.

Parlando poi delle qualità che debbe hauere il gallo, dico, che ſi pigli non molto grande, nè molto picciolo: percioche non ſono coſi commodi per le galline come ſono gli altri. Il quale ſia di piuma nera, o roſſa, & con la creſta vermiglia, & ben creſpa a guiſa d'vna corona, & non mai piana, per eſſer coſa che lo dichiara d'animo vile. Et oltra ch'habbia la teſta grande, il becco groſſo, e curto, l'orecchie groſſe, e bianche, gli occhi neri, la barba lunga, il collo alto, il petto largo, i piedi groſſi, le vnghie forte, le ali grande, & la coda tant'alta, che le penne ſi riuolghino fin'al capo: ſia anco, ſopra tutto, innamorato delle galline, & audace per affrontar qual ſi voglia animale, che le voleſſe offendere. Et veramente queſto animale non pur è neceſſario per le galline, ma ancora perche col cantare a certe hore di notte, ſueglia i Religioſi, ad orare, i letterati a ſtudiare, li artefici a lauorare, i viandanti a caminare, i mercanti a caualcare, i maſſari a carreggiare i linaiuoli a ſpatolare, e gli Agricoltori a preparare gl'armenti per arare, per ſeminare, per adacquare, & per far dell'altre coſe neceſſarie. Et però con ragion ſi dice, Che'l gallo è l'horologio de i cōtadini: Come anco lo prezzano gli Alemanni, i quali lo portano in pugno; & non ſolo ne i paeſi loro, ma ne gli altri quando vanno alla guerra.

Qual è poi quella creatura, che faccia fuggire il ferociſſimo Leone ſignor di tutti gli animali quadrupedi, com'egli fà ſempre? Percioche queſto ſingular'vccello ha nel corpo, e ne gli occhi certe virtù ſpiritali, e certi ſottiliſſimi ſpiriti (come dicono i Sapienti) che tantoſto che ſi rappreſentano alla viſta di queſto fortiſſimo animale, vi feriſcono talmente le pupille de gli occhi, che li danno grandiſſimo dolore; Senza ch'egli è ſingolare nell'atto generatiuo, ſtando che non v'è altro vccello, che ſatisfaccia a tante femine, com'egli fà: nè che coſi animoſamente le difenda da i nemici loro, & manco che ſia coſi amoreuole nel participar con loro ogni cibo ch'egli troua. Et oltra ch'egli è ſingolare nelle coſe dette è anco ſingolariſſimo nel portare le penne alte come brauo, la barba come huomo, li ſperoni come caualiere, & la corona come Rè.

VINC. Veramente ſi può dire, che ſi come il Leone merita il principato de gli animali quadrupedi, coſi queſto rariſſimo vccello è degno di maggior lode di tutti i pennati.

Trattato de i galli è galline di India.

GIO. BAT. Douendoui parlar'ancora circa il tener delle galline, & galli indiani: dico che ci vol vn giardino, o prato appreſſo alla caſa: percioche oltra, che ſi poſſono alleuare, & tener con poca ſpeſa, ſi conſeruano anco più facilmente d'ogni infirmità: concioſia che'l proprio loro è di paſcerſi di herbe, di animali, & di aere; ma vi biſogna vn gallo audace, & gagliardo: il quale paſſato l'anno, ſarà perfetto per quattro, o cinque galline, almeno per dui anni. Et

come

come sono nati i poli, siano tenuti per vn mese in luogo non freddo, & non lasciati andar fuori, fin che sono ben coperti di piuma, o che faccia caldo; non mancando a pascerli di diuerse herbe dell horto cotte di pane, & di ricotta. Et benche costino assai nell'alleuarli; nondimeno perche sono delicati da mangiare, stà bene a tenerne, & massimamente ad ogni persona nobile, per honorarsene con gli amici quando questi maschi alle volte ne ho donati, & morti, che giungeuano a trenta, & trentacinque libre l'vno: onde le femine sono a pena le metà, le quali couano i loro oui d'ogni tempo, & ogn'vna sedeci fin diciotto. Et perche è bene che quei polli nascano in Luna crescente (da che vengon tosto grossi) però si pongano a gli otto ò dieci giorni del nascimento di essa, che medesimamente nasceranno nel detto tempo.

VINC. Mai non ho voluto tener di questi vccelli: parte perche muoiono facilmente, mentre sono piccioli: & parte anco, perche sono sporchi, dishonesti, & horridi da vedere per conto della loro testa. Et oltra che stroppiano, & amazzano molte fiate i galli nostrani: i pollicini loro spendono anco quattro volte tanto nel beccare, che non fanno i capponi.

GIO. BAT. Ancora io lodo a tenere de i pauoni colorati soliti, ouer de i bianchi: percioche non pur sono bellissimi da vedere, & molto buoni da mangiare, ma si alleuano anco più facilmente de gl'Indiani: Senza che i maschi viuono i vinti, & vinticinque anni; & sono parimente guardia de i cortili, perche quando veggono gente, che non conoscono nell'entrara, auuisano quei di casa col gridar loro. È vero che hanno tre difetti dannosi a i patroni. L'vno, che consumano gli horti, quando non hanno vicini i giardini, ouer i prati. L'altro che per dimorar volentieri ne i luoghi alti de' casamenti rompono i tetti co i piedi. Il terzo perche sono molto lussuriosi, furiosamente rompono gli oui alle pauone, quando couano, accioche le habbiano in libertà loro. Et però lodo che all'hora sian poste in luoghi talmente serrati, che non siano molestate: Ma meglio sarebbe a metter quegli oui sotto alle galline nostrane; percioche gli couarebbono sicuramente, & le pauone attenderebbono a farne de gli altri in quãtità. I quali siano posti in couo più freschi, che si può, & in Luna nuoua: percioche escono gli vccelli, & più quantità di maschi Non mancando di dar'alle pauone da beccare, & bere vicino al nido, accioche non si leuino fuori, & raffrediscano gli oui.

VINC. *Quantunque la carne del pauone sia delicata, & duri più tempo di ogn'altra, tuttauia ho inteso ch'è di poco nodrimento, di dura digestione, & genera humori melanconici.*

GIO. BAT. Parimente stà bene l'hauer due, o tre oche, & vn maschio (che cosi conuiene) le quali siano più tosto bianche, che berettine, per esser la loro carne migliore, & la penna più bella da vedere. Et questi vccelli, tanto più s'alleuano facilmente, & vengono belli, quanto che son accommodati d'acqua corrente. Per tanto lodo metter a couare al tempo loro de gli oui assai, e più tosto sotto le galline nostrane, che alle oche, percioche ne faranno maggior quantità. Non ponendole più di sei, o sette per gallina (per esser grossi) & alle oche non più di quindici. Ma perche vi sono delle oche, che più tosto morirebbono di fame, che partirsi mai dal nido; però si dia loro dà beccare, & bere talmente appresso, che senza leuarsi, possono satisfarsi del lor bisogno. Poi come sono nati gli ochini, non si dia loro, per dieci giorni, se non ortiche tenere ta-

re tagliate minutamente con la farina, la quale sia più tosto di miglio, che di framento, dandoli dapoi delle lattuche, o maicole, o altre herbe simili.

VINC. Fuori che le oche sporcano doue habitano, & danneggiano l'herbe col beccare, & con lo sterco loro; nel resto mi piacciono, perche sono buone da mangiare di prima penna, & quando han più tempo, essendo grasse, oltra che sono vtili per la penna, & perche col lor vegghiare sono guardie fedelissime di notte, come mostrarono nel Campidoglio di Roma, quando destarono le guardie: le quali, combattendo valorosamente ributtando i nemici, ch'all'hora entrauano.

Dello alleuare, e tenere delle anitre.

GIO. BAT. Appress'io lodo a tener delle anitre; le quali (fuori che sono più picciole dell'oche sono però quasi d'vna medesima specie. Vero è che'l proprio loro è di stare, & pascersi nell'acque, & massimamente nelle correnti, & basse che siano fangose, o almeno herbose. Non lasciandole andar nelle peschiere, atteso che mangiano i pesci mezzanetti, & non essendoui tali acque, bisogna che habbiano vna fossa d'acqua più tosto larga, che profonda, & sempre come piena. Onde, essendoui commodità di queste cose, & di cortile grande, stà ben'a tenerle in copia; percioche, non tanto si alleuano facilmente, & sono buone da mangiare: ma ancora sono vtili per la loro penna (la quale è migliore, & più minuta, & più sana per dormirui sopra, che non è quella delle oche) & perche fanno de gli oui assai: i quali, benche non siano così perfetti per gli ammalati, nè così delicati, come sono quelli delle galline, sono però buoni fritti, in torte, in minestre, & altri modi. Oltra che si possono così metter sotto alle galline per couarli, come alle anitre. Tenendole però all'hora in luogo serrato, accioche non si partano dal nido, & vadano a bagnarsi, perche ritornando così sopra gli oui, non sarebbono più buoni.

Dello alleuare le anitre Indiane.

Similmente lodo a tener delle anitre Indiane, si perche sono più grosse di corpo, come perche mai non stridono. E ben vero, che fanno pochi oui, & sono difficili d'alleuar gli anitri; senza che i maschi non sono così buono il primo anno come sono i nostrani per conto del generare, & perche sono meno lussuriosi. Et però vi vole gran diligentia nell'alleuarli per quindici giorni, dandoli solamente del pane trito, dell'acqua assai ne i vasi doue si tengono aggiungendoli dapoi della semola, & lasciandoli andar'all'acqua di fossa, & corrente; accioche possano pascersi d'herbe, & d altre cose secondo la lor natura.

Del i terza sorte di anitri vtili.

Poi a volerne alleuar assai, si pongono due anitre nostrane per ogni maschino Indiano; percioche fanno de gli oui in quantità, & gli anitrini grossi: quali si alleuano più facilmente, & non assomigliano a quei forestieri, & manco a i domestici. Et oltra che sono di buona carne, & grossi di persona, non stridono mai; & fanno de gli oui d'ogni tempo, da quali però non nascono mai anitrini alcuni, per esser nati di due sorti, come anco fanno i muli, con le mule.

VINC. Mi piace talmente questa terza sorte di anitre, che per lo auenire, vi prometto di non alleuarne, nè di tenerne d'altre.

Trattato delle colombare.

GIO. BAT. Ancora sommamente io lodo l'hauer vna buona colombara, & più secondo la possibilità di ciascuno, percioche è cosa di vtilità, & commodità per più mesi. Ma, volendole buone, vogliono esser separate da gli strepiti, dalle genti, da gli arbori, & dalle vie correnti altramente sono molestati i colombi: & insidiati da gli vccelli di rapina. Et però (essendo possibile stanno bene ne gli spatiosi siti, & coltiuati, & vicine alle acque correnti, accioche i

che i colombi non vadino lontani a beccare, & bere in luoghi sospetti d'esser amazati, o presi. Fabricádole però non troppo alte, accioche i colombi volini sù, & giù con men fatica, & che siano poste sopra l'Austro; percioche si compiacciono molto del Sole, quando batte ne i tetti, ne i corridori, & penetra per li finestroni, o lucernoni: & specialmente al tempo del verno. * Non facendo finestre picciole per entrare, & per vscire verso tramontana, ma dalle altre parti: si ouero essendouene per la state, perche rendano fresco, siano chiuse innanzi del freddo. * Conciando talmente di dentro, che non vi entrino gatti, nè sorci: intonicando, & imbiancando cosi di dentro, come di fuori, & mettendo anco sopra i cantoni le sue lamette; percioche oltra che i colombi si compiacciono della bianchezza, non sono ne anche cosi insidiati, & mangiati dalle serpi, dalle lucerte, o da i gatti, e sorci come spesse volte occorre nell'altre colombare. Si entri poi per pigliar i pipioncelli, o per farui altra cosa, solamente per la vsciera fatta a posta nel solaro, con scala da mano, & come si vien fuori (serrata prima la detta vsciera) sia subito posta per terra accioche qualche animaletto non vi rampasse, & entrasse. Non mancando a fornir le colombare di nidi per habitarui, & concaui i colombi; I quali siano d'assi, di quadrelli, & di cauagnoli tessuti, accioche i colombi (secondo l'humor loro) habitino in quello, & non in quell'altro: accommodando però quei nidi di mano in mano; ascendendo sin'al tetto, sotto il quale sia intauellato, & imbiancato, ponendo i cauagnoli nel mezo sopra le pertiche, & canteri per accommodar meglio i colombi: nettando tutti i nidi più volte dello sterco, & d'altre cose; & massimamente nel gran caldo; percioche alle fiate abbondano talmente di pedocchi, & camele, o tarme che li conducano co i pipioncelli quasi alla morte. * Oltra che bisogna non solo nettare benissimo tutti quei nidi, come ho detto, ma ancora al Marzo, & al principio di Nouembre con tutto il pauimento, & ogni altro luogo. *

A fornire poi vna colombara, si pigliano i pipioncelli di buona sorte; & non mai de' bianchi (per esser i primi veduti, & amazzati da gli vccelli di rapina,) & si pongono dentro in libertà, con darli da beccare, & bere col cornetto due volte al giorno, fin che beccano per se medesimi; & di più vi si cauano le penne maestre: come sono per volare, accioche vi stiano cosi almeno per cinquanta giorni: Che vscendo dapoi, non mancano a ritornare, & perseuerare, come se vi fussero nodriti da i padri loro: Pigliando però solamente di quei, che sono nati di Maggio, perche non sono offesi da freddo, & sono di maggior prosperità per crescere, & per bruscarsi più presto il lor viuere. Ma per ampliare ogni colombara per l'anno seguente, si lascia andare tutti i pipioncelli, che nascono da Maggio sin'a Settembre: ma gli altri anni solamente quei di Giugno, per essere quella stagione buona, per non mancar lor'il beccare di tempo in tempo sin'al San Martino.

Io saprei dir'alcune vie per riempir le colombare de' colombi di altri, ma perche non è cosa Christiana a spogliar qual si voglia, non sia mai vero che lo palesi. Ricordo bene, che non si manchi di dar da beccar' a i suoi quando non ne trouano in campagna; & massimamente d'Aprile, & di Maggio, per hauer sotto gli oui, o scossi i pipioncelli, & darli più tosto del miglio, o panico, o granaccio cauato dalle biade, ouero del pabulo che costa manco: il quale è anco perfetto per le quaglie, & per li polli: non dandoli a quel tempo orzo, ne spelta, ne

vena,

vena, ne melica, o legumi; percioche i pipioncellini, non li potrebbono inghiottire, se non malamente. Et per minor spesa si dia di Decembre, di Genaio, di Febraio, & di Marzo de' vinaccioli; per li quali oltre che viueranno quei colombi non couaranno ne anche sin passato Marzo: onde quanto più tosto couano, tanto più facilmente i pipioncelli muoiono di freddo. Et per questo lodo che all'Ottobre si pongano le vinaccie con le guscie in quantità mucchiate in qualche parte separata del cortile, accioche i colombi possano intertenirsi con quelle, quando altroue non trouano da beccare; & massime essendo coperta la terra dalle neui: scoprendo però quando fusse neuicato. * E però chi darà abbondantemente da beccare a i loro colombi ne tempi necessarij, non tanto ne cauerà sempre buona vtilità, poiche non mai si partiranno, ma ancora venendone de gli altri, i quali i loro patroni sono scarsi, gli acquistarà con buona conscientia.

VINC. Certamente che vna buona colomba è di più vtilità, & di minor incommodità, che non sono gli altri pennati, che si alleuano in casa, percioche si procacciano la maggior parte del tempo il lor viuere, & ordinariamente fanno sei, & sette volte gli oui all'anno, & più ne farebbono, & venirebbono maggiormente grossi, quando si cambiassero le colombine casalenghe, come sono nate di otto giorni, con qnelle delle colombare accioche si accompagnassero, con quei meschi; malfatte con tal modo che i padri non se ne accorgessero, nõ ponendoui però maschi casalenghi, perche si accompagnerebbono con quelle della lor sorte, & ritornarebbono di compagnia ad habitar al basso.

De' colõbi casalenghi.

GIO. BAT. Non solamente mi piace questa mescolãza per le cause, che dite, ma anco lodo, che si tenga di puri di casalenghi qualche numero, quali siano però appartati dall habitatione, accioche non la sporchino, & disturbino la famiglia, oltra che couaranno, & nodriranno con più commodità i loro pipioncelli Onde essendo di buona sorte, & ben'accommodati di stanza, & del viuere, sono sempre più vtili, più grassi; & più delicati di tutti gli altri.

VINC. Hora che mi hauete detto de gli vccelli, che commodamente si possono tener ne i cortili, vi prego, che mi ragionate delle peschiere.

Trattato delle peschiere.

GIO. BAT. Quando vi sia commodità di acqua corrente, & di sito a proposito, è cosa buona a farne vna bella intorno al giardino, ouer'al casamẽto (se tanto si può) a modo d'vna fossa; percioche sarà sempre vtile s'ella sarà talmente accommodata, che non si possa rubbare, o fuggir'il pesce, o romper'il vaso.

Voi vedete, quanto è bella la mia, la quale non pur'è larga vinti braccia, & longa seicento, ma vi entra l'acqua di continuo per la portella concia con la feratella fatta con più buconi piccioli, & poi esce nel capo di sotto per vn'altra più spessa di buchi di modo, che non vi può vscir sorte alcuna di pesci, & ha tal sorte siepe di spini nella ripa della possessione, che nissuno può entrare per rubbarlo da qual si voglia hora.

VINC. Si come veggio che questa peschiera è vna delle più belle, & delle più grandi, & delle più fornite di pesci grossi, & piccioli di tante altre di questo paese: così desidero di saper il modo che voi teneste nel fornirla.

GIO. BAT. Tantosto che hebbi fatto il vaso con le serraglie mandai di Maggio al fiume d'Ollio a comprar diuersi pesci (per esserne allhora abbondantia, per andare in amore) cioè carpene, dorade, cauecini, barbi, e tenche. I quali feci portare da dui caualli in quattro barili cõ cambiar le l'acqua più volte: ol-

tra che

tra che gittai dentro gran copia di gambari, lamprede bozzie ſerle, & veroui tolti nell'acque noſtre, a tale che in vn'anno l'hebbi fornita, come vedete. Ma non vi poſi lucci, perche, come ſono groſſi, viuono ſolamente de gli altri peſci: coſa che non fanno quelli che ho detto; per non hauer i denti, come hanno queſti. Et però chi vuol buona peſchiera, non ſolo non vi ponga luccio alcuno: ma venendoui, ò naſcendoui, non manchi a leuarli fuori, altrimenti diſtruggeranno in poco tempo tutti gli altri.

VINC. Tanto più è da lodare vna peſchiera buona, quanto che non è di ſpeſa alcuna, ma di aſſai commodità, di certa vtilità, & piena d'allegria nel mirar l'acqua, & nel veder vagare, & guizzare i peſci.

GIO. BAT. Io haueua animo di ragionarui intorno al gouerno delle api, ma perche vi ſarebbe da dir'aſſai, & che'l Sole ci moſtra c'habbiamo parlato lungamente, metteremo queſto trattato ad vn'altro giorno.

VINC. Iddio sà quanto vdirò volontieri queſta diuina coſa, percioche è di poca ſpeſa, & di grande vtilità. Ma non parendoui di ragionare adeſſo, vi prego innanzi, che ci leuiamo, che mi chiariate almeno alcune coſe, che deſidero ſapere cominciando a moſtrarmi qual'è meglio a ſcaluare gli arbori all'Autunno, ò alla Primauera.

GIO. BAT. L'opinione d'alcuni eccellenti Agricoltori noſtri è, che in queſto paeſe non ſi ſcaluino innanzi al verno; percioche ſopravenendo gli eceſſiui freddi, patiſcono talmente nelle parti doue ſon tagliati, che tardano più anni a venir floridi come di prima: oltra, che ſpeſſe volte ſeccano come s'è veduto nel tagliare i boſchi, & ſpecialmente in quelli della noſtra Città. Perche non curandoſi coloro, che li pigliano del tanto male che vi fanno nel tagliarli auanti il verno, li tagliano per la lor ſola, & propria commodità, coſa che non farebbono quando foſſero lor proprij. Et però gl'intendenti, che ne hanno, nó ſolamente non li tagliano dal piede in quel tempo, ma vendendo quelle legne, obligano i compratori a non tagliar, fin che non è paſſato S. Antonio, & per Luna creſcente; E ben vero, che per bruſciarle, durano più ſu'l fuoco, ſe ſono tagliate per Luna vecchia.

Del ſcaluar gli arbori.

VINC. Ancor io ho ſempre oſſeruato queſto nel tagliare i miei boſchi di Piedemonte, & maſſimamente quella parte che giace di dietro de' monti per eſſer più ſottopoſta alla Tramontana, & a i grandiſſimi freddi. Oltra che ho ancora oſſeruato a non ſcaluare ſorte alcuna d'arbori, quando ſi trouano bagnati, perche sò quanto all'hora patiſcono.

GIO. BAT. Similmente vogliono, che più toſto piantino gli arbori, che van troncati paſsato ch'è mezo Gennaro, & per Luna nuoua, che piantarli innanzi al verno; Percioche, venendo i potentiſſimi freddi, patiſcono grandemẽte in quelle parte ch'è appreſſo al taglio. Ma lodiamo però, che ſempre ſi facciano le buche, o foſſe almeno per dui, o tre meſi auanti, che ſi piantino, & oſſeruano non meno l'altre coſe, che vi diſſi l'altro hieri nel piantar'i giardini.

Del piantare gli arbori troncati.

VINC. Si come mi hauete ragionato del battere le biade, aſpetto parimente, che mi diciate come voglion'eſſer le are.

GIO. BAT. Biſogna che ſiano parimente alquanto releuate, & pendenti a mezo giorno, & talmente libere dalle muraglie, & da gli arbori alti, & folti, (& ſpecialmente da Oriente, & da Occidente) che i venti vi poſſano giocare nel parlar'i grani: facendole anco lontane da gli horti, da i giardini, & dalle vigne,

Trattato delle are per batter le biade.

gne, perche altrimenti patirebbono per la poluere, & per la bulla che d'indi escono. Siano poi serrate d'ogn'intorno di legnami, o siepi basse, o per altri modi, accioche non siano calpestrate da i bestiami, tenendole non meno ben concie di terreno proportionato senza pietre, o ghiara, o sabbia, & che non si fessi; ma egli stia ben liscio, & ben'vguale. Coprendole dapoi con paglia, o stoppia, o con meligazzi, quando non s'adoprano, accioche non siano danneggiate dai venti, dalle pioggie, dal gelo, & dal Sole. Ordinandole poi innanzi, che si comincino a batter fuor'i grani, con l'acqua mescolata con lo sterco de' buoi, accioche s'inastrichino benissimo, & stian ben salde alle percosse, che vi si fanno co i fielli, co i ritoli, o cò i carioli. Hauendo vn portico aperto, & tanto lungo quanto elle si trouano larghe, per ridurui sotto i grani netti, o fatti fuori solamente quando soprauengono le pioggie all'improuiso, & non meno al Settembre & all'Ottobre, quando il tempo non è fermato, per farui fuor i migli, & iui seccarli al Sole, che all'hora vi batte sotto quasi tutto il giorno.

VINC. Poscia, che son chiaro di questi ricordi, vi prego che mi diciate anco i mezi, per li quali si può sperar d'hauer copia di frumento, & altri grani.

Discorsi per conoscere il buono, e cattiuo ricolto.

GIO. BAT. Cose assai si potrebbono dire intorno a questo che mi chiedete, tuttauia la prima è, che si rompano i terreni con l'aratro nel gran caldo, accioche siano, come più volte ho detto, trafitti ben dal Sole, il quale li matura, & gl'ingrassa, & li netta benissimo.

Poi bisogna che le biade nascano bene, & che'l verno vada asciutto, & con gran freddo; percioche andãdo cosi per tutto Gennaro, oltra che le biade maggiormente figliuolano, i vermi, & altri animaletti non le mangiano sotto terra. Ma vi resta che la primauera, & altri mesi seguenti facciano secondo, che desiderano gli eccellenti Agricoltori, i quali per prouerbio anco dicono.

Il gelo di Gennaro, il mal tempo di Febraio, i venti di Marzo, le dolci acque d'Aprile, le ruggiade di Maggio, il bel mietere di Giugno, il buon battere di Luglio, le tre acque d'Agosto per buona stagione, vagliono assai più che'l caro, & buoi d'oro del sauio Salomone.

VINC. Ho più volte vdito questo prouerbio da gli esperti, ma ne diceuano anco vn'altro per conto del mal ricolto.

Maggio hortolano. Assai paglia, & poco grano.

Di quanto danno sono la pioggia,

GIO. BAT. Sempre le molte pioggie furno dannose a tutti i grani, & alle viti, quando producono i pampini, & più nel fiorir le vue, & gli arbori fruttiferi. Senza che li nuocono molto i freddi, & le nebbie che vengono a quei tempi, & anco fioriscono all'Agosto.

VINC. Dapoi che parliamo della varietà de' tempi, vorrei sapere ancora i segni che occorrono, quando ne i gran caldi, il bel tempo è per mutarsi in pioggia.

Segni, che si veggono innanzi le pioggie, quãdo è duro il tempo.

GIO. BAT. Parlandoui da Agricoltore solamente, & non di Astrologo, dico che tanto più segni mostra il tempo, quanto più per molti giorni non è piouuto. Come per vn giorno, o dui auanti si veggono la notte più numero di Stelle, la Luna circõdata di vapori, & che gli armenti saltano, gli asini ragghiano, i lupi vrlano, & gli vccelli non cessano di volare, i galli di cantare, le mosche, vespe, tafani, & pulici di morsicare, i delfini, & altri pesci di guizzare, le rane, & rospi di gridare, & le bisce, & benole di vagare, oltra che'l sale si fà humido, le cloache maggiormente puzzano, & le creature humane finalmente

non

non riposano. Ma ancora è gran segno quando il Sole la sera innanzi s'insacca ne i nuuoli,& che la ruggiada cade più del solito.

VINC. Similmente vorrei sapere come si debbe gouernar l'huomo nel vender le biade,per esser così mutabili di precio.

GIO. BAT. Due vie ho vedute osseruarsi da gli huomini pratichi. L'vna è, che non le vendono quando sono in vil precio, & poi come ascendono, quando più gli altri le tengono, essi sempre le vendono. L'altra è, che quando vagliano conueniente precio,ne vendono vna parte, come sarebbe al Carnouale,l'altra alla Pasqua (se la campagna è bella)& il resto al Maggio. Et a questo modo non si può fallare: percioche si vien ad osseruare quel prouerbio, che dice. *Ricordi del vender le biade.*

Meglio è vendere, & pentirsene,che tener,& disperarsene.

Ho poi veduti alcuni esperti, che quando vendeuano le biade morbide al Marzo, nascondeuano le chiaui de i granari;ma come a quel tempo era la terra bene scoperta,si metteuano a venderle;percioche,si come questo dà speranza di gran ricolto,così quando è morbida, fà temer nõ poco d'hauerlo cattiuo.

VINC. Tanto più mi piacciono questi ricordi, quanto che più volte ho veduto alcuni tanto crudeli,& pertinaci nel tener le biade,quando erano pregiate, che poi per esser'abbassate di pretio assai, sono poco men che morti di dolore,& altri si sono impiccati per la gola.

GIO. BAT. Auuertisca però ogn'vno a non misurar quelle biade, che sono state ammucchiate per alcuni mesi, & anni, se prima non sono ributtate con pale da vn luogo all'altro; perche altrimenti perderà sei,& sette per cento. Vero è,che la linosa fà al contrario: atteso che,essendo fatta di Luglio,& d'Agosto(non hauendo molta herba) sempre al San Martino si troua di più sette, & otto per cento. Et questo auuiene: percioche quando si fà fuori,tal semenza al detto tempo, è talmente ristretta dal gran caldo:che l'oglio(ch'è dentro)sentendo le prime pioggie,o freddo, subito si gonfia,& cresce come ho detto. *Altri ricordi per le biade, & linose.*

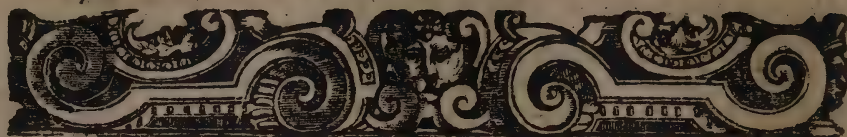
VINC. Che dite voi ancora intorno al vender i fieni.

GIO. BAT. Non si vende mai quel fieno a misura,ch'è tagliato,tenero, ma si ben'a peso; percioche l'esperientia ci fà vedere, che quanto più è segato men maturo,tanto più si calca insieme, onde si come misurando si mostra poco: così pesandolo si troua esser'assai più di quello,ch'è stimato. Et per contrario, quando è tagliato troppo maturo, non è da comprarlo a misura, per mostrarsi più di quello ch'è a pesarlo. Ma sia sempre venduto ogni fieno di anno in anno: perche tenendolo, quanto più è vecchio, tanto maggiormente peggiora in bontà,& nel peso. *Ricordi del vender de i fieni.*

VINC. Non accade dir queste cose a i Bergamini, & manco a pecorari: perche sono per natura talmente astuti, che tantosto che han veduto il fieno, giudicano con quanto vantaggio lo possono pigliare. Et però ci resta che finiamo per essere tardi. Dimane, non occorrendomi altro in contrario sarò da voi secondo il solito.

GIO. BAT. Et io vi aspettarò più che volentieri.

Il fine della Decima Giornata.



L'VNDECIMA GIORNATA
DELL'AGRICOLTVRA,
DI M. AGOSTINO GALLO:

Intorno alle vacche, vitelli, giuuenchi, & buoi.



ESSENDO ritornato M. Vincenzo Maggio l'vndecimo giorno da M. Gio. Battista Auogadro nell'hora solita, e ritrouatolo sotto la sua bella loggia, ch'egli riceueua danari dal suo malghese per lo secõdo termine (stando che simili pigliano i fieni a pagarli al Marzo: seguente al Maggio, & Settembre, per terzo: come anco essi vendono i loro formaggi a i mercanti co' medesimi patti) & salutatosi l'vn l'altro secondo il solito, dapoi c'hebbero fatti i loro cõti, il Maggio guardando l'Auogadro disse.

Dimanda fatta a Scaltrito malghese intorno gli armẽti.

Poscia che Iddio ci ha mandato il vostro Scaltrito (nome conueniente a i pari suoi: poiche generalmente sono i più astuti d'ogni altra qualità, & professione di persone) mi sarà gratissimo, che per hoggi almeno ci dica della professione sua, secondo che di cosa in cosa li chiederemo.

GIO. BAT. Et questo tanto più mi sarà caro quanto che all'Agricoltura non è cosa più conueniente, e più vtile de gli armenti. I quali non solamente furono tanto stimati da gli antichi, ma sono ancora più, che mai preggiati da noi Bresciani, percioche non potressimo coltiuare la terra al modo, che facciamo quando ci mancassero, nè hauessimo chi mangiasse i nostri fieni, nè chi ci desse tanta copia di formaggi, & altre buone cose, che cauiamo da i lati, & dalle carne loro, oltra che habbiamo vn tanto beneficio dallo sterco loro, ch'egli è cosa incredibile.

SCAL. Mi piace che conosciate la vtilità, che vi prestano questi benedetti animali; ma se anco conosceste voi altri nobili la felicità d'alcuni nostri malghesi, & pecorari, ho quasi per fermo, che molti abbandonarebbono le lor grãdezze per godere la libertà, & la quiete, che si troua in questa professione.

VINC. Quantunque. Scaltrito mio potreste dire il vero; nondimeno (per esser mia intentione, che ragioniamo solamente delle quattro età de i bestiami detti) mi direte per adesso de i vitelli, & vitelle, de i giouenchi, & giouenche, de i buoi, & vacche che si trouano in prosperità, & poi quãdo sono vecchi;

riser-

riserbando a ragionarui della felicità de i Pastori (ilche mi sarà caro intendere) ad vn'altra hora.

SCAL. Non solo io son prontissimo a parlarui (pur che sappia) di quanto mi domandate, ma dimostrarui ancora quanto errano coloro, che non apprezzano le vacche, lequali ci danno sempre vitelle, & vitelli che sono talmente delicati da mangiare (essendo in perfettione) che non vi è altro animale quadrupede, che sia pari a loro. Et oltra che ci accommodano di tanta copia di latte, che mangiamo d'ogni tempo, del butiro, formaggio, fiorito; & ricotta, cauiamo parimente tanti danari di queste cose, che paghiamo benissimo i fieni, i pascoli, & viuiamo honoreuolmente da pari nostri.

VINC. Quanti giorni fate voi lattare questi animali, accioche siano perfetti da mangiare?

SCAL. Benche vi siano molti di noi in questo paese, che li amazzano come passano 25. o trenta giorni, tuttauia sono più delicati quando sono ben pasciuti di latte i cinquanta, e i sessanta. Ma questo non si osserua se non quādo il formaggio val manco (a tanto per tanto) di quel che fanno le carni: Et per contrario quando i formaggi si vendono i dieci e dodici marcelli il peso (come già più anni sono stati di questi precij) non è marauiglia, se pochi vi sono, che diano il latte piu di trenta.

Quanti giorni si fan lattare i vitelli, & vitelle.

GIO. BAT. Per qual cagione, di tanti malghesi che siete in questa Villa, niuno vi è, che alleui almeno le vitelle più belle, & di buona sorte (come soleuano) & non venderle co' vitelli a i beccari, per comprar poi le vacche in altri paesi, come fate?

SCAL. Si come (fuori le primarole) soleuano alleuare quasi tutte quelle che dite, quando i fieni ci costauano solamente cinque, o sei lire il carro di cento pesi: hora che ci costano (già più anni) le otto, le dieci, le dodici, & fino le quattordici, non è possibile ad alleuarle; percioche ci venirebbono troppo care: Onde, per pratica vediamo, ch'è meglio a comprar le vacche altroue di quattro, o di cinque anni, & che sono pregne per otto, per dieci, & per dodici scudi l'vna, che alleuar le vitelle, conciosia che non haueressimo vtilità alcuna, fin che non hauessero almeno tre anni: come ordinariamente non vi diamo il toro; fin che non sono di vintiquattro, o di trenta mesi, & poi ne stanno altri noue, innanzi che partoriscono. Di modo che considerando che non mangiarebbono meno di sei, o di sette carra di fieno in questo tempo, & la spesa de i pascoli, & i pericoli del morire, & anco che non venissero di buona, & bella sorte, pazzia grande sarebbe la nostra quando le alleuassimo. Et però le compriamo a nostro piacere in Valcamonica, in Voltolina, o più tosto nelle terre de' Grisoni, ouer de gli Suizzeri, per esser grandi, & di buona sorte, sì perche le alleuano con poca spesa, per l'abbondanza grāde de i pascoli, & de i fieni che sono in quei paesi montani: & sì anco perche le pigliano (quasi sempre) che sono della pregnezza seconda: conciosia che vediamo le qualità dalle terre loro, lequali mostrano più di tutte le altre cose della persona, il poco, o il molto valore d'ogni vacca.

Le cagioni perche non si alleuano simili animali come si soleuano.

VINC. Che buone regole osseruate voi malghesi nel comprare queste vacche.

SCAL. Primamente (sopra ogni cosa) le pigliamo che siano nate, & alleuate ne i luoghi aprichi, & non mai ne i vaghi; percioche, si come in quelli

Ciò che si debbe osserua-

Vacche nel cõprar le vacche. sono di tal sorte, che durano buone i dodici, i quattordici, & sedici anni; così in questi sempre restano deboli, e viuono buone poco tempo.

VINC. Come fate a conoscer distintamente questo, quando le comprate alle Fiere, doue ne vengono a migliara?

SCAL. Le conosciamo di vna in vna facilmente; percioche quelle de i monti soliui, hanno la testa picciola; i corni curti, & i peli spessi, molli, & bassi; & quest'altre delli valli, o de i monti verso Tramontana hanno la testa grossa, i corni lunghi, & i peli rari, duri, & lunghi: Lequali lasciamo a i beccari, che le pigliano con manco precio dell'altre, per amazzarle. Onde quãdo siamo per comprar le vacche che vogliamo, le pigliamo ne i tempi che patiscono, o alle fiere, più tosto, che quando mangiano i fieni; percioche non pure le vediamo benissimo nel mouersi con tutte le parti della persona, & se sono pregne, o nò; ma vedendo i denti, sappiamo ancora di che età sono; & trouando che siano di testa allegra, & curta con gli occhi grandi, e neri, le corne non lunghe, le nari larghe, le orecchie pelose, la persona lũga, & grossa, le tette ampie, & lunghe (poiche in quelle consiste la maggior'vtilità d'ogni vacca) il pelo molle, curto, & ben rosso alquanto oscuro, le accettiamo volentieri.

VINC. Qual sorte di tori vsate voi per migliori.

Quai tori sono buoni, et per quãto tempo SCAL. Habbiamo sẽpre per buoni quelli, che sono lunghi, ma non troppo alti di peli ben rossi, ouer oscuri, in parte, di spalle larghe, di gambe grosse, di corpo stretto, & tondo, di petto largo, di collo grosso, di giogaglia che vada ondeggiando, di testa curta, di fronte largo, di ceruice superba di faccia spauenteuole, di occhi neri, & grandi, di corna curte, acute, grosse, & nere: & di coda lunga, sottile, & ben pelosa.

VINC. Vorrei saper'ancora, a quante vacche può supplir vn toro; & per quanti anni può esser'a proposito per esse.

SCAL. Essendo il toro della statura che ho detto, & di natura potente, & di mesi quattordici, può satisfar benissimo a quaranta, a cinquanta, & a sessanta vacche, fin che ha compiuto quattro anni; ma come passa questo tempo, è pazzia a non mutarlo, & senza castrarlo, venderlo a i beccari.

GIO. BAT. Voi dite due cose contrarie a quello, che dicono gli Antichi, l'vna che vogliono, che'l toro sia perfetto nel generare da i quattro anni fin'a i dieci, & dodici, l'altra che dui tori siano necessarij a sessanta vacche

SCAL. Può stare che quegli Antichi hauessero tori di tal natura, ma a noi malghesi di questo paese, non conuien'osseruare niente manco per esperientia continua.

VINC. Come possono montar sopra le vacche quei tori, che sono di quattordici mesi, o di poco più tempo?

SCAL. Voi sapete, che in assai cose doue manca la natura, l'huomo s'ingegna di supplir con l'arte. Ilche facciamo ancora noi malghesi in questo caso che dite: percioche, quando i tori sono giouani, & bassi; facciamo vna buca talmente larga, & commoda, che ogni vacca vi possa stare; onde trouandosi quel toro tanto più alto nel terreno non cauato, può commodamẽte far ciò ch'egli desidera. Et più dico ogni volta che qualsiuoglia toro ha fatto l'officio suo, non manchiamo a legar quella vacca perche altramente, egli ritornarebbe al medesimo effetto, & si consumarebbe in poco tempo.

VINC.

VINC. Da qual tempo osseruate voi di dar'il toro alle vacche preparate, accioche maggiormente vi diano il latte a proposito per far miglior formaggio?

SCAL. Il vero tempo di dar loro il toro, e il Febraio, & il Marzo, & non ne gli altri mesi anteriori, ancorch'elle fussero preparate, stando che ordinariamente ritornano più volte a prepararsi nel tempo della primauera, percioche partoriscono poi di Nouembre, o di Decembre; onde vengono a dar il latte a quei parti, quando mangiano i fieni, ilquale non è così buono p far formaggi delicati, com'è quando si pascono d'herba dopo mezo Febraio fin per tutto Ottobre; Et questa è la vera via di tener le vacche affilate, come noi diciamo, & non fare, come alcuni osseruano: i quali non s'ingegnano a dar il toro a i tempi detti, e manco a far preparar le vacche quando tardano a settimane, & mesi; & però non è marauiglia se poi da ogni tempo hanno noui parti, & nuoui latti, disordine veramente grande, & che sempre apporta loro danno assai. *Da qual tēpo stà bene adare il toro alle vacche.*

VINC. Che modi osseruate voi malghesi, per far venir le vacche al toro, come vsate di dir così?

SCAL. Si come il mio Magnifico patrone (che mi ode) fà produr tanta copia di buon fieno a'suoi prati, per cagione del letame, & poluere ch'egli dà loro ogn'anno abbondantemente, così per lunga pratica conosco che quanto più dò del fien buono, del panello di linosa, & del sale alle mie vacche, tanto più abbondano il latte, & stanno grasse, & morbide talmente, che non fallano (dapoi c'hanno partorito) di prepararsi al toro in termine di dui mesi, o poco più. Et però errano grandemente coloro, che pensano di cauar frutto assai dalle lor vacche, benche le diano poca pastura, & manco panello, & sale, che se fussero liberali nel trattarlo bene; non solamente cauarebbono la medesima vtilità, che faccio io dalle mie: ma se dessero del sale ancor'ogni giorno alle vacche, che tardano fin che preparassero, non ve ne sarebbe alcuna, che non facesse il medesimo, che fanno le mie. *Modi per far venir le vacche al toro.* *Quanto errano coloro che non sono liberali verso le vacche.*

GIO. BAT. Più volte io ho detto a questo proposito, che se tutti i malghesi osseruassero di dare ad ogni vacca (che sia di corpo grande) poco men di carra tre di buon fieno, e tanto panello, & sale, come fate voi, son certissimo che tutti diuenterebbono ricchi, come dapoi che fate mangiar dalle vostre il mio, ho veduto d'anno in anno, che sempre hauete auanzato qualche somma di scudi; oltra l'hauermi pagato liberalmente a i termini, & hauer mantenuta vostra famiglia benissimo secondo i pari vostri.

VINC. Dapoi che voi malghesi mandate le vacche di Maggio a pascer nelle nostre campagne & di Giugno poi in monte, accioche pascano in quelle herbe fresche, & morbide fin che le ritornate anco alle campagne doppo S. Bartolomeo, ouero alle cascine hauendo tolto i fieni; vorrei saper dà voi, quando le pascete di fieno, s'è cosa buona a tenerle ben calde nelle stalle al tēpo del freddo, & massimamente essendo eccessiuo?

SCAL. Solamēte gli huomini ignorāti, & auari le tēgono talmēte rinchiuse nel caldo a quel tēpo, che le pouere vacche nō māgiano la metà del fieno, che māgiarebbono quādo fussero tenute nel caldo mezano, come fanno i liberali che tendono alla vtilità maggiore; percioche per isperienza veggono, che quāto più mangiano buon fieno tanto maggior copia di latte producono *Che le vacche non sian tenute troppo calde nel tēpo del verno.*

VINC. Poi che tenete le vostre vacche morbidamente, vi prego che mi diciate anco quanti pesi di latte vi danno all'anno, oltra il lattar de vitelli, & vitelle:

Quanti pesi di latte deb be fare vna buo na vacca.

SCAL. Auuenga che ordinariamente molti di noi si contentano quando (computando l'vna vacca con l'altra) fa cento pesi di latte: nondimeno io non mi contentarei se le mie non passasseno centouinti, & centotrenta; percioche ve ne sono quasi il terzo, che giungono, fin'a cento quaranta per ciascuna. Et questo ci fa vedere (come ho detto) quanto importa a pascerle bene, & non a sparagnare il lor mangiare, come vien fatto da molti, che non hanno giudicio.

VINC. Quanti pesi di buon latte vi vuole a fare vn formaggio bello di due pesi ben salato, & ben'ordinato?

Quanti pesi di latte vi vuola fa re vn for maggio salato di dui pesi.

SCAL. Non ci vole manco di pesi vintiquattro, o vinticinque di latte fresco per fare vn formaggio ben'ordinato, ilquale si troui dui pesi in capo dell'anno, secondo l'vsanza nostra.

VINC. Per qual cagione non fate voi malghesi i formaggi di quattro, & di sei pesi l'vno, & anco di più, come fanno sempre gli altri Piacentini, & Lodesani, i quali (per farsene grandissima copia) vanno per tutto'l mondo.

Perche si fanno i nostri formaggi nō più di dui pesi.

SCAL. Quantunque non facciamo in tutto tanta somma di formaggi, quanto fanno quei paesi, nondimeno ne facciamo tanti e tāti, che se non fossero mangiati da vn tanto popolo com'è l nostro (ilqual passa settecento mila persone) ne andarebbono maggior copia fuor del paese, di quel che fanno; ma ne vanno però tanti a Roma e più a Venetia, & nell'Alemagna, e con tal riputatione, che sono apprezzati maggiormente de i detti Piacentini, & Lodesani. Et questo auuiene, perche non solamente sono più delicati per cagione de i nostri buoni pascoli, e perfetti fieni, come ben si veggono al bel colore, & che non vengono verdi quando sono tagliati, come fanno gli altri detti, ma ancora perche li vsiamo grandissima diligentia nell'ordinarli, oltra, che per non esser'alti più di quattro dita; riceuono benissimo il sale in ogni parte; cosa che non fanno i detti Piacentini, & Lodesani: i quali essendo alti quasi vn palmo non possono riceuere così il sale nel mezo; quanto fanno nell'altre parti prossime alla loro superficie.

GIO. BAT. Io sempre mi marauigliai non poco, che tali malghesi nō facciano i loro formaggi della grandezza de i nostri: sì per le cose c'hauete detto, & si anco perche sono commodi nel maneggiarli, e per portarli da vn luogo all'altro.

VINC. Si come più, & più volte ho ricercato di saper delle cose, che sono oltra la condition mia, così non vi sarà di marauiglia, se appresso a quelle che vi ho richiesto, desidero che mi diciate l'ordine che tenete dal principio fin'al fine, nel far di giorno in giorno i vostri formaggi così belli, & delicati, come fate.

Trattato del fare i formaggi butiro e ricotte.

SCAL. Differentemēte bisogna gouernare il latte nelle tre stagioni dell'anno. Perche essendo l'vna fredda del verno; l'altra calda della state, & l'altra temperata dell autunno, & primauera, si può cauare dalla prima del butiro assai più, che non si debbe fare nell'altre due; percioche all'hora il latte si appana più facilmente, & non è tanto danno a smagrir quel formaggio (per non esser di molta stima) quanto sarebbe all'altro della primauera dell'

estate,

Estate, & dell'Autunno, poiche questi sono più delicati.

VINC. Lodate voi coloro, che cauano da ogni tempo dell'anno del butiro assai.

SCAL. Messer nò. Non biasimo già cauarne al tempo del verno: perche (come ho detto) quel formaggio non è apprezzato, & se ne fà poco, perche le vacche si trouano pregne, o che lattano i lor vitelli, & si anco perche si tiene il latte di tre, e quattro volte che si mungono, cosa che non si fà ne gli altri tempi, specialmente quando fà caldo; parte perche quel latte si guastarebbe se fosse tenuto più d'vn giorno, & parte ancor perche non solo non si douerebbe mai cauar più di due libre, o due meza di butiro per pesi dieci di latte: ma alcuni nostri non ne cauano niente: percioche, per isperienza veggono, che questo formaggio resta più delicato, & mantiene (a tanto per tanto) di più peso de gli altri.

GIO. BAT. Voi mi hauete pur detto, che a non cauare il butiro quel formaggio è molto dubbioso di guastarsi.

SCAL. Confirmarei ciò che voi dite, quando si mancasse a romper benissimo la giuncata. Et però ogni malghese ben pratico di questo non pur la rompe talmente col bastone, che fà parer che non ve ne fusse mai, ma ancora com'ella è riduta al fondo, le dà vn poco più fuoco del solito, accioche quel formaggio si morbido non si guastasse, come facilmente farebbe quando non fusse alquanto più cotto dell'altro. Posti adunque vinti, & vinticinque pesi di buon latte colato nella caldara al fuoco fin ch'è tãto caldo, che si possa soffrire col braccio nudo, vi si pone vn'oncia di buon cagio ben minuzzato con l'acqua in vn piatto, e volendo che'l formaggio resti con bel colore, vi si metta anco dentro tanto zaffarano pesto quãto starebbe sopra vn quattrino, & com'è ben caggiato il latte si rompe col bastone tondo & ben bianco finche si vede esser bisogno: onde essendo ridotta la giuncata rotta al fondo della caldara, il malghese polito con panni di bugato, caccia le mani, e braccie, ben nette fin'al fondo volgendo, e riuolgendo quella massa, finch'ei conosce essere vgualmente cotta, & alquanto soda, e tonda: di maniera che la leui fuori, cacciandoui sotto vn panno bianco, o più tosto vn mastello, & la pone nella fascia di legno sopra del pressore alquanto pendente, accioche esca tutto il brodo del latte superfluo: laquale, cinta, & stretta quanto vi conuiene la copre cõ vn'asse tonda: mettẽdoui sopra delle pietre di sofficiẽte peso, & altro non vi fa fino alla mattina seguente; La qual massa, per essersi ridotta in bel formaggio asciutto, lo porta nella cascina a terreno, & ordinata a simili formaggi con le assi sopra le scale di mano in mano, non facendoui altro che volgerlo ogni giorno fin che'l quarto, o quinto comincia fiorire a modo di farina, & all'hora vi dà vn poco di sale minuto, & il simile fa il seguente giorno dall'altro lato. Poi il terzo giorno lo pone sopra le assi doue si tengono i formaggi: & leuatoli la fascia non vi fa altro che nettarlo con vno straccio, lasciandolo cosi fino alla mattina seguente, accioche si asciughi, & s'indurisca, & dapoi ritornatoui la fascia, & salatolo alquanto di più, da quel lato doue prima fù salato, lo ripone sotto a quattro, & cinque altri formaggi anteriori, che pur si salano. Iquali vn giorno netta senza fascia separati, & l'altro seguente li sala con quella, ponẽdoli in pila sotto l'vn l'altro di numero cinque, o sei, & cosi và crescendo il sale i terzi giorni, & ne gli altri li netta al modo

A che modo si ordinano i formaggi, & come si conseruano lungo tẽpo.

detto, fin che ne riceuono. leuandoli, & ritornandoli le fascie, si che egli in vinticinque, o trenta, o più giorni conosce esser quelli ben duri, o alquanto teneri, come ve ne sono diuersi: i quali o per poco fuoco, o per troppo restano ben dispositi, o male, a riceuere il sale; Oltra che sono molto differenti quei che sono fatti da vna stagione all'altra, & massimamēte i Settembrini; i quali vogliono sempre di volta in volta poco sale, & che sia minutissimo; altramēte s'induriscono talmente di fuori che la crosta loro non può riceuer'a pena la metà del sale, che li bisogna.

VINC. Che si fa a i formaggi che si trouano salati a bastanza?

SCAL. Leuati dal sale (come nō lo riceuono più) per quattro, o sei giorni non se li fà altro che volgerli ogni giorno benche siano asciutti, & poi si raspano, & nettano da ogni lato, & attorno con cortelle fatte a posta, non ben tagliente; & all'hora portati nell'altra cascina in solaro (pur fornita d'assi sopra le scalere) si volgono anco per quindici, o vinti giorni, & si nettano ogni volta con le mani, o con straccio, & poi si vngono con oglio di linosa, & si fregano benissimo con le mani: non facendoli altro che volgerli ogni quattro, o sei giorni, & fregandoli pur con le mani ogni volta, tenendo bene scopate le assi doue si pongono, osseruando questo fin che hanno passato sei, & otto mesi, & anco vedendoli se mostrano qualche difetto di fessura, o di carolo che li rodesse, ouero che si gonfiassero: percioche gonfiandosi, non vi è altro rimedio che mangiarli, o venderli per quello che si puote: & gittando fessura, o caruolo, si vngano ancora col detto oglio, ilquale si conserua benissimo; benche vi sono alcuni altri che si vngono con oglio d'oliua: & con butiro marcio, accioche maturino più tosto: ma meglio è quello di linosa, & anco più la morchia sua: percioche queste due cose sono più a proposito per conseruar simili formaggi, & per darli più bel colore, che ha alquāto del vermiglio, & quell'altro oglio, & butiro, si fan parer pallidi, cioè di poco colore, Basta che passato l anno trouandosi netti non occorre a farui altro che vederli ogni mese, o dui, & volgerli: scopandoli benissimo, & medesimamente le assi doue si tengono.

VINC. Hauete voi altro decreto per conseruare questi formaggi per qualche anno?

SCAL. Non solamente si conseruano lungo tempo in vn mucchio grāde di miglio, ma maggiormente nella linosa essendo assai percioche si come quello (per esser di natura freddo) li tiene solamente freschi d'ogni tempo; cosi questa li conserua similmente nel gran caldo freschi, ma nel freddo anco caldi, cosa che vi gioua nel farli maturare a poco a poco, come per contrario li nuocono coloro, i quali non mancano a farli maturare per forza in poco tempo, stringendoli col fuoco di carbone acceso, tenendolo nelle camere, o cascine dette in solaro con le finestre ben chiuse, non considerando che questo modo fa maturar'ogni formaggio acerbamente, & ch'egli cala nel peso di più, che non fà nel maturare col tempo che vi conuiene, ma per l'ingordigia di cauar'in breue tempo il danaro, non guardano, che'l guadagno sia manco del consueto.

GIO. BAT. Quantunque è da lodare il conseruar gran somma di formaggi in simili grani, tuttauia mi piace più assai a cōseruare i più belli, & i migliori nell'oglio d'oliua, ouero nel ben purgato di linosa col fuoco, come or-

ordinariamente ve ne metto ogni anno, tre, & quattro forme fatte in monte, o nel piano, di Maggio, percioche quanto più vi stanno, tanto maggiormente restano morbide, & delicate.

VINC. Non hauete voi per migliore il formaggio accompagnato col latte di pecora (come è tutto quel che fatte voi) che non è il puro fatto quasi da tutti gli altri malghesi?

Che'l formaggio di vacca, e di pecora è miglior di quel di vacca sola.

SCAL. Non è dubbio alcuno, che la lunga esperientia mi ha fatto veder che'l mio formaggio riesce sempre più saporito, più delicato, & si mantiene con maggior peso, & però non è marauiglia se io perseuero a tenere ottanta, & cento pecore appresso alle 35. & 40. vacche, & se vende il mio ogni anno nõ solo quattro, & cinque soldi il peso di più, che non fanno quei malghesi, che ne fanno quella medesima somma che faccio io, ma ancora le pecore mi rendono (a tanto per tanto) maggior'vtile, che non cauo dalle vacche. Vero è, che questa sorte de formaggio resta alquanto bianco, ma dandoli quel poco di zaffrano (come faccio) resta colorito.

VINC. Non hauete parimente per migliori le ricotte salate, & bene ordinate di questi dui latti mescolati, che non son le pure di quel di vacca.

Quali ricotte salate sono migliori.

SCAL. Non solamente sono più saporite quelle de detti dui latti, & più le pure di pecora: ma sono ancora più delicate quell altre fatte di latte di capra & medesimamente sono questi latti, cioè si come quel di pecora è migliore, & più grasso di quel de vaccha: così in queste cose auanza tutti quel di capra.

VINC. Per quanti modi buoni possiamo seruirci della panna cauata dal latte, come fior suo.

Per quãti modi si può seruire della panna di latte.

SCAL. Primamente ne facciamo da ogni tempo gran quantità di butiro, il quale mangiamo in diuersi cibi (fuori però de' tempi prohibiti per la Santa Chiesa) & quanto più è fatto di fresco tanto è migliore. Poi non pure ne facciamo del latte mele, & de' capi di latte, che voi altri mangiate sì delicati col zucchero: ma ne vendiamo a coloro che fanno delle rosate sbattute benissimo coi rossoli di oui freschi, acqua rosa, & zucchero con vn cucchiaro, & che fanno anco delle tartare con gli oui freschi, col zucchero, cinamomo, & anesi sopra, quando sono cotte, ouero de' moscardini.

VINC. Che modo tenete voi a fare sì delicato il latte mele?

A fare il latte mele.

SCAL. Posta la panna con acqua rosa in vna bacia, o altro vaso commodo, si sbatte, & si riuolge con le bacchettine legate per quanto si tengono in mano, & le cime bene sparse, riducendola in schiuma, la quale si và leuando col mescolo forato di mano, in mano secondo, che si fà (ponendoui sopra del zucchero bene spoluerizzato) & si mette ne i piatti, seguitando pure a riuolgere, fin ch'è finita di ridurre in schiuma.

VINC. Come fatte ancora il vostro capo di latte?

A fare il capo di latte.

SCAL. Primamente poniamo la panna al fuoco in vn caldarino bẽ netto, la quale mouiamo di continuo con vn bastone bianco, fin ch'ella si gonfia, & leuata all'hora dal fuoco, vi mettiamo due oncie di zucchero per libra di quella, non mancando a mouerla col medesimo bastone, finche vi si possa tener dentro il dito picciolo; facendola poi passare per lo sedaccio, o pezza di lino rara. Et fatto questo mettiamo dentro caggio distemperato con l'acqua fresca, o più tosto con l'acqua rosa, e tutto ad vn tempo poniamo ogni cosa ne i tazzoni, o piatti, accioche si raffreddisca, e pigli corpo. Et a questo modo facciamo

il capo

il capo di latte molto delicato, il quale non pur voi altri nobili mangiate cosi volentieri co i cannoni freschi fatti di farina, & di zucchero, ma è anco assai migliore di quello che si fà in Venetia, & in Padoua.

VINC. Come fate voi malghesi questo caggio?

A che modo si caua il caggio.

SCAL. Non lo facciamo altramente, ma lo pigliamo da gl'interiori de' vitelli maschi, & femine, il qual'è tanto migliore, quanto che questi animali si trouano ben grassi, e tantosto che l'habbiamo spiccato dalle budella, lo saliamo, & chiudiamo la pelle con vno stecco acuto (come se fosse la borsa de' testicoli) & poi l'attacchiamo sotto al camino doue si fà fuoco, accioche venga secco.

VINC. Vorrei saper'ancora a che modo fatte l'agra, che voi altri adoperate nel fare che'l fiorito diuenga poina, ò ricotta.

A che modo si fà l'agra.

SCAL. Ordinariamente habbiamo il vasello; del quale ogni giorno cauiamo quell'agra che ci bisogna, & altro tanto brodo vi ritorniamo subito tolto fuori dalla caldara tutta la ricotta, accioche ella non manchi mai. Ma se qualch'vno ne vuol fare di nouella, & massimamente in vn vasello nuouo, la piglia (per l'ordinario) d'vna brenta: facendoui il bucco donde si caua l'agra, non appresso al fondo, ma alto da quello circa quattro dita, accioche vi resti la fece, & si caui solamente quella, che fà di mestiero. Et però tosto il vascello, (concio, come ho detto) & posto dentro il detto brodo puro, & netto, vi si mette vn pane di lieuito rotto in più pezzi, & vna man piena di sale, & anco delle ortiche; Et a questo modo si fà l'agra perfetta in tre, o quattro giorni, che non si guasta mai.

Come si alleuino i vitelli, & da qual tẽpo si castrano.

VINC. Che via si tiene nell'alleuare i vitelli maschi, per seruirsene poi intorno alle cose dell'Agricoltura?

SCAL. Scelti i vitelli ben fatti, & di buona sorte, si allatano poco più di sessanta giorni, ma però vi si comincia dar fieno buono, ouer dell'herba (secondo i tempi) come han passati li quaranta, accioche a poco, a poco s'auezzino a mangiare. Et castrati ne i cinque mesi, o sei, vi si dà (per lo dolore) del fieno tagliato minuto, & mescolato con la semola fin che mangiano, secondo il solito. Auertendo a castrarli nel tempo, che non fà freddo, o molto caldo, & per Luna scemante: perche la piaga si ristringe, & guarisce facilmente.

VINC. Quanto tempo si debbe stare a domar questi giouenchi per farli tirar i carri, & arar la terra?

Come si domano i giouenchi per cõto del l'Agricoltura.

SCAL. Castrati che sono, bisogna sempre trattarli bene circa al mangiare, & pascere secondo le stagioni, accarezzandoli, hora nel darli vn poco di sale, hora nel fregarli con le mani, alquanto la testa, hora la schena, & hora il corpo, tenendoli anco sempre legati mentre, che stanno nella stalla. Et scelti poi i compagni qualificati di grandezza, di grossezza, di fortezza, & di età, nõ si manchi legarli alla mangiatoia appresso l'vn l'altro medesimamenre quando si cacciano a pascere, siano legati a dui a dui con vna corda insieme; accioche se vsino ad amarsi, facendoui spesse volte veder'i buoi che tirano i carri, & quando arano, o fanno altre fatiche, conducendoli anco spesse volte non pur doue sono gente assai, caualli porci, & altri animali, ma doue si fanno strepiti di molini, di folli, & di batter lini, perche a questo modo si domesticano facilmente. Et come si prossima il tempo di farli tirare (il qual sia non più tosto di trenta mesi, ne più tardo di trenta sei, & che non faccia caldo, o pioggia ui si

faccia

faccia portar'il giogo qualificato alla lor'età, & dopò quattro, o sei giorni, vi si attacchi il timoncello con la catena che vadi per terra, accioche non si spauentino, & passati tre, o quattro altri giorni, si attacchi a quella catena vn zoccho di legno di qualche peso; percioche tirandoselo dietro cominciano assuefarsi alla fatica & alli strepiti prossimi ad essi. Finalmente si comincia metterli innanzi a i buoi, che tirano il carro, & sempre con carezze, ne batterli mai fin, che non si veggono ben'ammaestrati, & assicurati al tirare; auertendo però a non faticarli se non tanto quanto porta la discrettione, & specialmente hauendoui gran rispetto il primo anno: Et non fare come fanno molti di poco giudicio, i quali non solamente affaticano ogni sorte di buoi oltra le loro forze pur assai, ma ancora li trattano molto male nel mangiare, & nel tenerli netti, non facendoli riposare sopra la paglia asciutta, o altro strame buono, conciosia, ch'è meglio tenerli mondi, ben fregati; & streggiati sera, & mattina, & la notte accommodati di strame a proposito, con poco mangiare, che darli del fieno in copia, & nel resto trattarli male. Che in vero se non riposano coricati bene almen di notte, non possono ne anche ruminare il loro cibo con quel beneficio, che fanno quando dormono sopra i letti secondo il lor bisogno.

VINC. Hora che ho inteso come si debbono trattare i buoi, accioche si matenghino gagliardi, vorrei anco saper almeno i ripari, che si possono fare alle infirmità maggiori; cominciando a quella del pisciasangue per la quale tanti ne muoiono.

SCAL. *Perche questa infirmità viene a i buoi per mangiar delle cattiue herbe nella secchezza, e specialmente per ruggiada, il primo riparo è che non, bisogna lasciarli bere sorte alcuna d acqua o d'altra cosa; percioche come beuessero non vi sarebbe poi speranza di aiutarli, & il medesimo si faccia quando vien loro per altra cagione, & massimamente per scaldarsi troppo, & poi raffreddarsi, prouedendoli quanto più tosto si veggono coricarsi per terra & leuarsi poi in piede non trouando luogo per riposare ma mouendo hora il capo & hora torcendosi a più modi con la vi a. Onde p r sanare questa malattia si piglia oncie tre di semenza di canape, oncie tre di miglio marino posti insieme & vna di triaccha con dui boccali di vino bianco, & bollite queste cose in vn calderino & poi freddite, vi si pongono dentro due oncie di Zaffrano, & si danno al bue per la gola. Ancora è buono vn bicchiero di succo di piantaio, mezo d'aceto forte, mezo d'oglio commune; come sarebbe la quantità di due castagne di poluere di zucca saluatica, & altratanta somma di gusci d'oui, & la metà pur di poluere di grepola. & dare tutte queste cose al bue per la gola. Et oltra ch è buona vna scudella della propria orina, vna. & meza d'oglio comune, sei oui freschi, & vna man piena di calino di forno & sbatture queste cose ben insieme, si danno al bue per la gola. Si può guarire anche con due libre di mele, oncie sei di fecia raspata di vezza detta tartaro, vna di canella fina pestata, & mescolate queste cose con vn boccal di latte di vacca si danno al bue per la gola.*

Rimedij al piscia sangue.

Poi per rimediar alla detta infirmità si lega al bue l'orecchia sinistra bene stretta col riforzino, & si batte con vna bacchettina fin che è diuenuta ben rossa & forata dapoi, & tagliate le venette dalle band, esce sangue verde. & fatto ben, questo, bisogna salassarlo subito & guarisce.

VINC. *Che riparo si può fare al mal del lanco; il quale amazza il bue, chi non gli rimedia subito?*

SCAL. *Questa infirmità viene al bue dalla stanchezza, & più nella prima-*

uera,

Al mal del lāco. nera, che da ogni altra stagione, per l'abbondar all'hora del sangue assai, onde egli si gitta a terra, & gli suda il pelo come se fusse bagnato d'acqua, & gemendo anco nō ferma i membri. All'hora bisogna subito tagliare solamente la pelle sopra, & di dietro le spalle, & poi anco la pelle nella cima della coda in croce, tanto che gli esca sangue; e non meno tagliar vno poco la cima d'ogni orecchia, & non vscendo sangue da simili tagli, quel bue è quasi morto. Nientedimeno non bisogna mancar con dui huomini, vn per lato fregarlo sotto il corpo, con vna stanga, ò altro legno tondo commodo; tenendone vn capo per ciascuno; & facendo questo fin ch'è rotta la durezza della pelle col sangue insieme. Tenendo calda la schena solamente più tosto con panni di lana, che di tela, & facendolo passeggiar alquanto, quando non migliorasse co i rimedi detti, dandoli del buon fieno, del pan di miglio, & non all'hora del sale per modo alcuno. Et vedendo non giouarli questi aiuti finalmente se le dia vn taglio largo quattro dita in cima al fianco nel molle, ficando dentro quel ferro altri quattro dita, perche vscirà dell'acqua, & forse dello sterco; & a questo modo guarirà, non mancando poi a medicar quella ferita fin che sarà ben saldata.

Alla gonfiatura del corpo del Bue. Poi gonfiandosi il bue per hauer mangiato dell'herba morbida, & specialmente per ruggiada, si piglia vn corno lungo, ma buso dall'vna all'altra parte, & vnto benissimo d'oglio comune si ficca nel buco doue esce lo sterco almeno per quattro, ò cinque dita, & poi si fà passeggiare fin che esce il vento. Et lasciatoui dentro questo corno, se li frega il ventre con vna stanga al modo detto; non cessando di farlo passeggiare fin che tal gonfiatura non è partita.

Similmente gonfiandosi la copa al bue è perfetta vna cotica di porco maschio senza grasso, & scaldata alquanto, là si frega con quella più volte al giorno, & in quattro, ò sei dì guarirà. Hauendo poi rispetto che non vi pioua sopra, ò per altra via non si bagni; perche simil male procede, quando è caldo dalla fatica, & che all'hora vien bagnato dalla pioggia, ò per altra via. Et anco si guarisce il medesimo con vn'ouo rotto bene in vna scudella, & si pone sopra la copa con tutto il guscio rotto; & fregatola benissimo, dopo poco così può adoperar quel bue, come prima.

Al gonfiarsi de' piedi, o al maccarsi. Non meno alle enfiagioni del piede, si pone sopra delle foglie di sambucca peste con songia di porco, & tosto il bue resta in buon termine. Et anco essendo maccato, si pone sopra empiastro di mele, songia di porco, & semola bollita insieme nel vino bianco, & lasciatolo così per tre giorni sarà guarito.

Alla inchiodatura del bue. Ancora alla chiodatura del piede, tagliato, & nettato prima il luogo del chiodo, si pone nel buco trementina bollita con l'oglio commune, & poi postoui dentro anco vn poco di seuo dileguato col mele, si serra di nuouo, ponendoui però trà il ferro, e'l buco del pello del medesimo bue.

Alla vngia caduta al bue. Appresso all'vnghia caduta al bue, si fà vnguento con vn'oncia di trementina, vna di mele, & vna di cera nuoua si vnge quella per quindeci giorni, & dapoi lauata con vin tepido bollito con mele, si medica ancora con aleo epatico, mele rosato, & meza oncia di allume di rocca poluerizata, fin che ella sarà ben guarita: hauendo però rispetto a non faticar quel bue nell'andare per qualche giorno; percioche facilmente potrebbe patir assai.

Al mal de flusso del bue. Quando li viene il flusso non solamente non bisogna che'l beua per tre giorni, ma ne anche magni herba, & però se li dà delle foglie di oleastro, & di canne saluatiche per lo detto tempo: & poi se li dà delle semenze di mortella, vna libra di origano tenero, & vna di abrotano hortolano cotte in due boccali di acqua, & se li fà bere, & per mangiare se li dà delle foglie di lauro tenere.

Poi quando il bue non può andar del corpo, per esser pericoloso male, dico, che per sanarlo, si piglia oncia vna di aloe epatico, & due di iera pigra, le quali pestate, & mescolate nell'acqua tepida, se li danno da bere la mattina, fin ch'è libero.

A guarire il bue, quando non può andar del corpo.

Io haurei da narrarui intorno a più infirmità che vengono a i buoi, ma perche vi ho detto alcune importanti, & mi conuien andar'a riceuer certi danari in Bagnolo, sarete contento di darmi licentia, che poi di mattina sarò quì per tempo, & al vostro comando.

GIO. BAT. Poscia che ci hauete detto i rimedij maggiori, innanzi che vi partiate, farete anco piacer à M. Vincenzo, & a me dir i rimedij più importanti, per li mali, che vengono alle vacche.

SCAL. *Benche vi siano più infirmità, nondimeno le più importanti sono cinque, che facilmente le amazzano, cioè, il pisciasangue, foruesi, l'anticuore mal del lanco, & la polmonera.*

Ad alcune infermità delle vacche.

Al pisciasangue non solamente sono buoni alle vacche i medesimi rimedij, che ho detto per li buoi, ma ancora i ben'intendenti malghesi di questo male venendo nella Primauera, pigliano vna buona mano di herba grimonia, & d'ogni altro tempo vi aggiungono dell'oglio di linosa fatto senza acqua, & del piombo brusciato; & cacciandole queste cose per la gola per isperientia trouano, che'l più delle volte guariscono. Ma come si accorgono di questo non ne lasciano beuer'in modo alcun, fin che non sono del tutto liberate.

Poi a i foruesi, che vi vengono nella gola, subito che si aueggono di questo male, le tagliano con coltello ben tagliente doue sono i lattesini, & cauatone vn poco mettono in quella ferita songia di porco col sale ben trito; facendone questo con diligentia fin che è ben guarita.

Ancora circa l'anticore, come veggono tal enfiagione, subito pigliano vn ferro ben caldo & fanno vn cerchio attorno, & anco quattro buchi in croce: & poi salassato in più luoghi dell'enfiagione, vi fregano per tutto col sale; & le danno da bere della triaca col vino tepido. Et passato il terzo giorno, bagnano la detta enfiagione col succo di piantana, & le danno da bere la medesima decottione.

Parimente circa al mal del lanco, i rimedij che si fanno a i buoi in simil caso senza replicargli, sono perfetti anco per guarir le vacche da questa infirmità.

Resta che io vi dica circa al male della polmonera, il quale è talmente desperato di rimediarli, che non bisogna farui altro, che separar tutte le vacche sane subito dalle infette, & ponerle nell'altre stalle, non ritornandouele per più giorni, ne fin che non sono ben lauate le mangiatoie con acqua ben bogliente con herbe odorifere. Et questa infirmità, non pur vien alle vacche per cagion delle cattiue herbe, ò fieni, ouer per morbidezza di sangue, ma ancora alle volte per lo piscio de' caualli & massimamente quando si tengono le stalle ben chiuse. Et però alcuni pari nostri ben pratichi di questo male si desperano, oltra che non vogliono caualle, ò caualli appresso alle loro vacche ma in cambio di quelli vi tengono de gli asini percioche veggono per esperientia, che col fiato loro le preseruano benissimo da simil cosa. Et con questo fine andarò a Bagnolo come vi ho detto.

VINC. Voi certamente andarete a Bagnolo, poi sarete anco bagnato dalla pioggia, che tosto sarà quì accompagnata da questi folgori, & si gran tuoni.

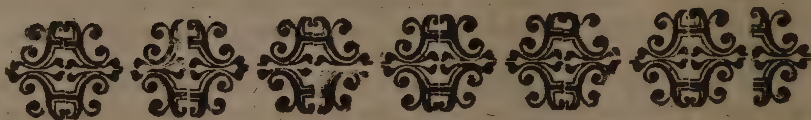
SCAL. I pari nostri non stimano queste cose, quando massimamente sono a cauallo con buoni capelli, & capanotti, come sarò ancora io in vn subito all'ordine.

GIO.

GIO. BAT. Dapoi ch'egli è partito il nostro Scaltrito, & che voi vedete che la pioggia hà da esser non poco lunga, mi sarete cortese nel rimaner con meco questa sera, & anco quella più parte di dimane, che vi piacerà.

VINC. Non posso mancarui di quanto mi comandate.

Il fine della Vndecima Giornata.



LA DVODECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

DIM. AGOSTINO GALLO.

Intorno alle Pecore, & alle Capre.



ESSENDO restato la sera del giorno duodecimo, per la pioggia occorsa M. Vincenzo Maggio con M. Gio. Battista Auogadro, leuati che furno la mattina seguente: andaron alla Santa Messa: & dopò che hebbero per gran pezzo caminato lungo alla bell'acqua della Mora, ritornarono a casa onde hauendo ritrouato il buono Scaltrito ancora sotto la loggia, si posero prima tutti tre a sedere: & poi guardandosi l'vn l'altro, che s'incominciasse a ragionare, il Maggio volgendosi verso l'Auogadro, & il detto Scaltrito disse.

Poscia che hieri parlassimo delle cose pertinenti alle vacche, vitelli, buoi, formaggi, & altre cose cauate dal latte: mi sarà gratissimo che parimente stamane ragioniamo della natura delle pecore, per esser di maggior'vtilità in molte cose, che non sono gli altri animali quadrupedi.

Principio di parlamento circa l'vtilità delle pecore.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno che da questi animali habbiamo gran beneficio, per la lana, per la pelle, per la carne, per lo latte, & per lo sterco, che sempre ci rendono. Percioche si come se non fusse la lana loro tanto necessaria per lo nostro vestire, ci conuerrebbe habitare frà le selue, ò nelle grotte, & non nelle città, castella, ò Ville, come facciamo, così se non fussero le loro pelli, la maggior parte delle genti dell'Europa, patirebbono grandemente per gli estremi freddi, che occorrono in molte prouincie. Poi non solamente viuiamo delle loro carni de i latti, & delle cose che cauiamo tutto dì da quelli, ma il proprio loro sterco ci beneficia ancor assai ne i frutti della terra: per esser il migliore d'ogni

re d'ogni altro animale quadrupedo: Di maniera che si può dire, che ogni cosa che dà la pecora è sempre tutto buono, & tutto necessario a noi mortali.

SCAL. Oltra alle cose che voi dite, è ancora cosa ragioneuole che amiamo grandemente questi benedetti animali, poiche non offendono mai alcuno, anzi sono talmente quieti per natura, che amazzandoli non gridano, ne strepitano, ma muoiono tutti con gran mansuetudine. Laonde sempre mai simili animali, come già più anni ne ho voluto tener almeno cento: percioche non pur'il latte loro mi aiuta a far il formaggio migliore, che farlo solo di latte vacchino: ma mi rendon'anco maggiore vtile a tanto per tanto, che non fanno le vacche.

VINC. Quante sorti di pecore conoscete voi in questo paese?

Quante sorti di pecore Bresciane.

SCAL. Sono solamente quattro quelle, che vsiamo di tener noi Bresciani: Cioè, nostrane, tesine, bastarde, & gentili. Le nostrane ci danno più grossa lana delle altre pecore, & si tosano tre volte l'anno: cominciando al principio di Marzo, & poi ogni quattro mesi: & per questo ne rendono maggior quantità di tutte le altri sorti. Oltra che si cacciano d'ogni tempo a pascer, pur che la terra non sia coperta di neue, non stimando mai qual si voglia pioggia, ouer eccessiui freddi. Et però sono sempre di poca spesa, & di buona vtilità, sì per la lana, & sì anco perche si mungono quattro; & cinque mesi l'anno con gran copia di latte; & non meno per lo vender gli agnelli, come passano trenta libre l'vno.

Poi parlando delle tesine, dico che se ne tiene tra pecorari nostri maggior quantità di tutte l'altre; percioche non solamente si mandano a pascere tutto l'anno, purche la neue non copra la terra; ma si hà di buoni danari della lana, che vi cauano i lor pastori due volte l'anno, & che vendono alle genti che fanno gran quantità di panni bassi, & di saie per le Ville delle montagne: oltra che alleuano tutti i maschi, & femine, queste per lo feto, & quelli per castrare, & vendere a i beccari, quando sono diuenuti grandi, & ben grassi. Ma perche queste pecore allattano tutti i figliuoli fin che sono giunti ne i pascoli de'monti, si mungono solamente il mese di Giugno, e di Luglio.

Similmẽte delle pecore bastarde, si alleuano tutte le femine per accrescer il gregge loro; & tutti i maschi si vendono alla Pasqua. Et benche queste pecore siano maggiori di statura delle tesine, & alquanto minori delle nostrane; nondimeno sono simili a queste nostrane nel far il latte, & nel pascer d'ogni tempo, ma non danno la lana se non due volte l'anno, laquale si vende non manco della tesina.

Quanto sia poi circa alle pecore gentili, dico che queste sono tenute solamente nella Villa di Ghedo, & Montechiaro per esserui pascoli cõuenienti à loro. Et queste veramente si debbono chiamar gentili, percioche della lor lana si fanno i più politi panni che si possano fare d'ogni d'altra d'Italia; Lequali, oltra che sono tosate solamente vna volta l'anno non si mungono mai, nè si amazzano figliuoli maschi, o femine (eccetto quando sono diuenuti vecchi) accioche facciano della lana lungo tempo, per esser'anco quella sola che rende molta vtilità; la quale si vende, poco meno della Francesca. Et quantunque queste pecore si cacciano a pascer d'ogni tempo dell'anno (pur che non pioua, o neuighi, o che la terra non sia coperta di neue) nondimeno i lor pastori vsano ogni diligenza per nõ lasciarle bagnare: perche quella lana perde-

derebbe ogni finezza, & elle s'infirmarebbono fin'alla morte. Et però non solamente non le cacciano a pascere se'l tempo non è in termine di non piouere; o neuigare; ma ritrouandosi in campagna, & vedendo che egli minaccia vna di queste due cose, si approssimano alle capanne di paglia fatte a posta ne i pascoli, per saluarle da simili casi; & quiui facendole pascere fin che'l mal tempo comincia a giungere, subito si ritirano a saluamento. Ma se per caso pascano ne i luoghi doue nõ siano simili ricetti, come dubitano di qualche nuuolo, subito le conducono a casa, o nelle prime habitationi che trouano, quando massimamente sono per esser'assalite dalla pioggia. Et questo sono di maggiore spesa dell'altre sorti, percioche non potendo star per le campagne quando pioue, o neuiga, bisogna anco che mangiano più fieno dell'ordinario. Vero è, che si guadagna maggior quantità di letame per lo sterco che non disperdono fuor di casa, ilquale fu sempre tanto pregiato da noi Bresciani.

Come vogliono essere le belle pecore.

VINC. Come vogliono esser generalmente le belle pecore.

SCAL. Volẽdo che la pecora sia buona, bisogna pigliar la prima di buona razza, & poi ch'ella sia di corpo grosso, di gambe basse, di ventre lanoso, di coda grande, & di tette lunghe.

Come vogliono esser i bei montoni.

VINC. Similmente, come voglion'esser'i bei montoni?

SCAL. A voler conoscere che sian buoni, si piglino anco quelli che sono grossi di persona, di ventre, spesso di lana, di gambe alte di lumbi ampij, di petto largo, di testa lunga, di fronte folta, di lana, di occhi ben neri, di orecchie grandi, di testicoli grossi, di coda lunga, & larga.

VINC. Che ordine osseruate voi nel tener questi montoni con le pecore quando non bisogna che conuersino con esse.

Come si deon tener i mõtoni.

SCAL. Non solamente non bisogna lasciarli stare con le pecore se non ne i tempi debiti, & tenerli co i castrati, cõ gli agnelli, & con quelle che si trouano pregne, o che non cõcepiscono: ma ne anche il primo anno; perche fin che non han compiuti dui anni, farebbono la razza molto minuta, & debole; Ma se saranno conseruati circa il coito, & ben tratti nel mangiar secondo la lor natura, viueranno fin'a gli otto anni (& anco più) perfetti al generare.

VINC. A quante pecore può satisfar'vn montone al generare?

A quante pecore basta vn mõtone.

SCAL. Ancora che gli antichi dicano che vn montone satisfaceua benissimo ad ottanta, & cento pecore: in questo paese non ve n'è, che si possa mantenere a più di vinticinque fin'a trenta.

Che tẽpo debbe hauere la pecora innãzi che conosca il montone.

VINC. Che tempo debbono hauere le pecore, quando bisogna dar loro il montone?

SCAL. Non si debbe dar loro il montone innanzi c'habbiano dui anni, o poco manco, & se per caso s'impregnano più tosto, vendasi quegli agnelli, percioche alleuandoli, restarebbono piccioli, & durarebbono poco tempo. Bẽche sono da lodar coloro, che non alleuano mai le femine che sõ nate dal primo parto: perche è meglio hauerne poche, lequali sia nate da madri robuste, che hauerne assai di quest'altre deboli.

Il vero tempo di dare il montone

VINC. Da qual tempo si debbe dare il montone alle pecore?

SCAL. Perche ciascun buon pastore sà che tutte le pecore non portano il feto più di cinque mesi: però si tengono i montoni tutto l'anno in compagnia de'castrati, & altri sterpi, eccetto il mese di Luglio, o d'Agosto: percioche

che

che all'hora è il tempo commodo d'accompagnarli con le pecore, accioche partoriscono poi al Genaio, o Febraio, & ch'elle trouino l'herbe quando cominciano a farsi floride, per ritornar dapoi a casa con le poppe talmente piene, che satisfacciano abbondantemente i loro agnelli, i quali volendoli vendere al tempo della Pasqua a i beccari; si trouano in perfettione, & anco volendoli alleuare, si nodriscono benissimo con le tenere herbe, fin che vanno a pascere quelle de' monti alla fin di Maggio. *alle pentre.*

VINC. Desidero che mi diciate ancora i modi che si osserueno in beneficio delle pecore, quando hanno partorito i loro agnelli.

SCAL. Perche ordinariamente a quel tempo fà gran freddo, bisogna tener ben chiuse le stalle, & non mancare alle madri nel dar loro del miglior fieno che sia possibile, & anco qualche poco di semola col sale, non lasciandole vscir della stalla per tre, o quattro giorni, & portando loro dell'acqua per bere, laquale sia stata più tosto alquanto al fuoco, che esser fredda, ouero ch' almeno sia tenuta in vn soio, o altro vaso nel medesimo luogo dou'elle stanno al caldo, accioche la possono beuer non fredda: ma quando anco si ponesse dentro vn poco di farina di miglio con alquanto di sale vi farebbe gran beneficio: percioche mai non si può fallare a trarle bene per ritrouarsi come amalate; vedendo massimamente per buona isperienza, che tutte le spese, che facciamo in beneficio di simili animali, quanto sono maggiori, tanto più vtilità riceuiamo da essi. Et così per contrario, quanto più sparagniamo, tanto mãco vtilità habbiamo: percioche, come gli animali patiscono del loro viuere, nõ solo nõ possono rẽdere i debiti loro frutti, ma ancora viuono poco tẽpo. *Come si deö tratare le pecore nel parto loro.*

GIO. BAT. Veramente che sono pur troppo ciechi tutti coloro che non conoscono, che questi, & altri animali congiunti all'Agricoltura, sono ancora tutto simili a lei: laquale, si come fà sempre ricchi gli Agricoltori quãto più sono liberali verso di lei, & li manda ancor'in rouina, quanto più sono scarsi; così gli armenti (per natura) fann'il medesimo d'ogni tempo.

SCAL. Seguendo pur'il parto delle pecore, dico come è nato l'agnellino, si piglino le poppe della madre, e si gitti via il primo latte che viene (per esser come marcio) & vi si prema l'altro con le mani in bocca, accioche gustandolo comincia a tettare. Ma se ella andasse a pascere, & che ritornata nõ volesse conoscer il parto suo (come alle volte ve ne sono di questa natura) sia serrato con assi, o con altre cose in qualche parte della stalla con lui per tre, o quattro giorni, che al sicuro cominciarà a pigliar talmente amore, che non saprà viuer senza lui, & manco fallarà nel riconoscerlo per figliuolo fuori di molti altri; & egli medesimamente non mancarà a seguitar la madre quando andarà seco a pascere: ma questo non sia più tosto del mese di Marzo per cagion del freddo, & perche non si trouano herbe tenere: auertendo, mentre che questi agnelli stanno nella stalla innanzi che cominciamo a pascere, che si dia lor del fieno minuto, & del migliore che si troui, accioche habbiano da mãgiare finche le madri vengano la sera da pascere con le tette piene per dar lor' il latte in copia, lequali mangiano poi tutto quel fieno che trouauo esser'auãzato ad essi figliuoli, & a questo modo gli allattano fin che di compagnia vanno in monte a pascere. *Altri auuisi per le pecore, & agnelli.*

VINC. Da quall'hora del giorno si cacciano a pascere questi animali?

SCAL. L'hora ordinaria, & propria di condurli in questo paese è sem-

Da qual hora si debbon cacciare a pascere le pecore.

pre dopò che sono passate le sedici; & questo tanto si osserua al tempo dell'Estate, Autunno, & Primauera, quanto in tutti i mesi del verno: percioche chi facesse altramente non manco vi nocerebbe la rugiada (mentre ch'ella cade) quanto farebbe la brina tutto il verno. Et però, si come si osserua di cacciar'alle campagne le pecore, montoni, & castrati come la brina è alquãto mortificata dal Sole, o dall'aere dopò che sono passate le sedici hore, o poco più, & li tengono fuori molte fiate fin'a mez'hora di notte; cosi se fussero cacciate fuori al tempo della rugiada più tosto delle sedici, & che passassero le ventitre a condurli a casa: non è dubbio alcuno, che venirebbe lor'il male del morbino, il quale gli amazzarebbe tutti in poco tempo.

VINC. Voi cominciate a mostrarmi vna delle malattie che facilmente vengono a questi benedetti animali: laquale tanto più mi fà marauiglia, quãdo che di state non si possono cacciar'a pascere almeno dopò che sono passate le vndici, o dodici hore del giorno: considerando che all'hora il Sole comincia a mostrarsi potente, come in vero si vede hauer forza d'asciugare tutte le humidità.

Quale agnelli si debbono alleuare.

SCAL. Sappiate pure, che si come tutti i buoni pastori si farebbono ricchi in poco tempo, quando le pecore non fussero sottoposte alle tante infirmità mortali, come sono tuttauia: cosi se non fusse la molta diligenza, & la prudenza loro, per vna che muore, ne morirebbono vinticinque, & cinquanta.

VINC. Come vogliono esser quegli agnelli, che si hanno da alleuare?

SCAL. Si debbono scieglìere quelli che sono più grossi, più belli, & c'habbiano la lana più spessa, & più lunga, & anco più bianca: tenendone non meno frà ogni quattro, o cinque, vn'altro bello che l'habbia ben nera, accioche con queste due sorti che si cauaranno da i montoni, dalle pecore, & da i castrati simili, si possano fare de i panni meschi.

VINC. Vorrei sapere ancora da qual tempo si debbono castrare gli agnelli, & il modo che si osserua nel castrarli.

Quando & come si castrano gli agnelli.

SCAL. Essendo nati di Decembre, o di Genaio secõdo il solito, si castrano non al primo Marzo (perche sarebbono troppo giouani) ma al secõdo, col reforzino di corda fattoui in capolo nel mezo, ponendosi il castratore l'agnello sotto cõ la schena sopra il petto di se stesso, & posto quel laccio fatto in capolo attorno i testicoli, & vn capo della corda sotto vn piede, & con l'altro capo in mano, tirandolo ben in alto; si faccia le cordi, o radici de'testicoli solamente crepare, & questo si fà con facilità senza leuarli i testicoli: ma però restano quanto al coito, come se ne fussero priui. Vero è, che bisogna vngerli doue sono schizzi con la sonza di porco maschio, accioche non si gonfiano.

GIO. BAT. Quantunque questa cosa paia ridicolosa; nondimeno per hauerui veduto farla con tanta facilità, non si può negare ch'ella è di altro miglior modo, che non è castrare i vitelli, caualli, porci, & cani.

VINC. Parimente vorrei che mi diceste i modi che si osseruano nel tosar le pecore, castrati, & montoni.

Da qual tempo si tosano li animali pecorini.

SCAL. Ordinariamente si tosano nel mese di Marzo per Luna semante in tempo sereno senza vento, & dopò l'hora di terza, & quelli che vogliono tosare vn'altra volta, si tosano d'Agosto quando vengono di monte; Auertẽdo di non tagliarli la carne, & se pur si feriscono, siano vnti con pece liqui-

da,

da, o con oglio commune, & metterui sopra del caligine, o carbone pesto, accioche le mosche non le noiano, ma vngendoui solamente con la songia di porco, non le molestaranno in modo alcuno.

Che la na diuersamente renouano le dette pecore

VINC. Quante libre di lana si debbono far per animale?

SCAL. Benche le pecore nostrane rendano maggior somma di lana di tutti le altre sorti Bresciane, nondimeno, le tesine, & le bastarde in due volte, rendono fin dodici libre: ma le gentili non passano quattro in vna sola tosatura.

VINC. Hora che son chiaro di tutte le cose che vi ho richiesto intorno alle pecore, montoni, castrati, & agnelli, mi sarà caro che mi diciate ancora le loro infirmità maggiori, & i rimedij più certi, che hauete conosciuti per sanarle.

SCAL. Questi animali muoiono assai volte per lo mal del morbino, ilquale non solamente gli amazza tutti (chi non li prouede) in poco tempo, ma ancora facilmente si piglia l'vna pecora dall'altra tante quante ve ne sono. Et però bisogna subito separare le malate dalle sane, per non esserui speranza di aiutarle, & massimamente quando muouono spessamente le palpebre de gli occhi, & che muoiono quasi in vn subito cadendo a dietro: nõ tardando a dar del sale alle altre, mescolato con la quarta parte del solfo, ilquale le purgarà & amazzarà questa infirmità, & per questo il pastor prudente và sempre innanzi alle pecore per non lasciarle entrar ne i campi de cattiui pascoli, & specialmente doue sia l'acqua, o stata morta, ouer che siano stati adacquati: percioche pascendoui, le venirebbe il gocio in manco di quaranta giorni, & dapoi morirebbono in poche hore senza rimedio alcuno.

D'alcune infirmità maggiori di questi animali.

Poi quando viene la febre alle pecore nel mese d'Aprile fin che vanno in monte, subito le salassa dalla vena dell'occhio destro, & non le lasciano che si bagnino in modo alcuno, nè che beuano se non pochissimo perche senza fallo morirebbono.

Appresso quando le pecore se inrognano talmente che paiono leprose, & che ogni hora più seccano & dileguano, all'hora non manca a medicarle col lardo bollito con l'oglio d'oliua, o col butiro ongendole ogni giorno doue hanno il male, & attorno accioche non passi più oltra.

Parimente quando le pecore s'inzoppano per cagione che le vngie sono talmente intenerite (per esser state co i piedi nello sterco loro) che non possono andare, nè stare in piedi, questo pastore non mãca a tagliarle via il corno guasto. & poi vi mette sopra della calcina non bagnata legandola con vna pezza di lino per vn giorno, & poi per l'altro del verderame, facendo cosi ogni giorno alternamente fin che sia fortificato.

Medesimamente quando vna pecora si scauezza vna gamba. subito la vnge cõ rasa mollificata con la saliua dell'huomo & legata con vna pezza più tosto di lana, che di lino, vi pone quattro stellette di legno legate attorno con tal modo che essendo bene accommodate, non resta di caminare, & pascere. Et non essendoui rasa pigli del largato, ilquale fà quel medesimo effetto.

Poi per mantenerle in ordine le pecore, le dà de' frutti secchi di lauro col sale, cominciando quando han partorito, fin che hanno hauuto il mõtone; accioche si mãtengano sane, grasse, & che abbondino di latte: ma come sono pregne, cessa; perche si spregnarebbono facilmente. Et medesimamente dà questi frutti a gli agnelli col sale, & con la semola, cominciano a mangiare, accioche maggiormente vengano grassi ma però li dà poco da bere.

Ancora quando egli vuol condur le pecore di mattina nell'hora debita a pascere, non solamente li dà il sale prima per due hore auanti: ma non le lascia bere sin che non han pasciuto poco : men di due altre hore : atteso che quando mancasse di questo buon'ordine; il sale non vi giouarebbe, & patirebbono anco pur'assai. Et questo basta intorno alle infirmità, & gouerni delle pecore, poiche ho detto le più importanti.

VINC. Perche più volte hò vdito dire che la vita pastorale non è men tenuta per felice dell'Agricoltura, però conoscendoui per buon pastore, & di animo nobile, mi sarà grato che mi mostriate doue cōsiste questa sua felicità.

Lodi della vita pastorale.

SCAL. Auenga che io non sia sufficiente per satisfare a questa vostra dimanda, nondimeno lasciando da parte quello che si potrebbe dire intorno alla vita de' Santi Patriarchi, i quali la godeuano felicissimamenre nello specular di continuo l'infinita bontà del grand'Iddio, & venēdo solamente a quella felicità che ciascuno può abbracciare facilmente, dico, ch'egli è degno di esser molto inuidiato quel pastore sincero, & prudente; ilquale conoscendo gl'infiniti lacci, & ramarichi di questo Mondo fà ogni possibile per allontanarsi da lui, per viuer più quieto che può nella vera libertà; non facendo dispiacer ad alcuno, ma attendendo con ogni vigilanza, & sollecitudine al suo caro gregge.

Le prodezze d'un pastore.

Non è forse da lodare quel pastore ben formato di persona, leggiadro di gamba, potente di braccio, sincero d'animo, & prudente con gli huomini? Ilquale conducendo di giorno in giorno le sue pecorelle per più campi, & per diuerse contrade và sempre innanzi loro con vn spontone lungo in spalla, o altra arma d'asta con animo deliberato combattere contra qual si voglia ladro, o fera che le volesse offendere? Tenendo parimente a mezo, & dietro la schiera huomini diligenti, & cani feroci accioche maggiormente sia conseruata da qualunque caso strano che le potesse occorrere, & che non siano molestati gli asini che portano di luogo in luogo le battaglie; & specialmente la farina di miglio per fare la polenta di giorno in giorno, sera, & mattina, secondo che essi la mangiano.

Come viuono sobriamēte i pastori.

GIO. BAT. Veramente ch'egli è bel veder questi huomini vestiti di panni bianchi, col capello di feltro d'ogni tempo in capo, con faccie colorite, sempre sani, & lieti, poiche si contentano dello stato loro: benche non mangiano altro che polenta calda fatta quanta solamente vi bisogna per viuere, quando vogliono desinare, & altrettanta quando sono per cenare: ne altra cosa mangiano in tutto il giorno eccetto quel formaggio, ricotta salata (ma parcamente) con la medesima polenta quando desinano, o cenano: beuendo poi, per l'ordinario, solo le dolci, & chiare acque.

Come si fa la polenta.

VINC. Vi prego Scaltrito mio, che mi diciate l'ordine che si tiene nel fare questa polenta.

SCAL. A farne per tre persone, si piglia tre libre, fin quattro di farina di miglio per la mattina, & altrettāta per la sera, lasciando sempre quella di frumento per non far così buona polenta, & anco perche si digerisce facilmente, ponendola nel caldarino che bolle al fuoco con cinque, ò sei libre d'acqua; facendoui dui tagli in croce con vn bastone, accioche ella maggiormente possa passar la farina fin'in cima lasciandola poi bollire, fin che si gonfia, & si distacca dal fondo. Et leuata all'hora dal luogo, si mena benissimo con vn bastone

tondo

tondo, & netto fin ch'è totalmente ben rotta, & affinata; & dapoi tolta fuor del caldarino, si taglia in bei pezzi sottili con vn filo, & si mangia cosi calda col formaggio, o con la ricotta salata.

VINC. Per qual cagione tengono tutti i pecorari solamente cani bianchi, & non d'altro colore. *Perche i pastori tengono i cani biāch, & si vestono se stessi di quel colore.*

SCAL. Perche i pastori conoscono benissimo che tutte le pecore sono talmente timide per natura, come veggono vn'animale che non sia di pelo bianco, subitamente dubitano non sia il lupo, ilquale le sia alle spalle per diuorarle; però non è marauiglia se per non spauentarle tengono sempre cani bianchi, & se anco essi medesimi non si vestono d'altro colore.

VINC. Sempre mi piacquero questi cani bianchi, grandi, & pelosi col suo mello di ferro largo attorno al collo, con le spine acute, accioche più animosamente possano combattere co i lupi con auantaggio, che non siano strāgolati, come molte fiate sarebbono quando non fussero cosi ben'armati.

GIO. BAT. Hora perche i seruitori portano in tola le viuande per desinare, è bene che ci lauiamo le mani, & che dapoi mangiare ritorniamo a ragionare di quanto vi sarà grato.

SCAL. Mi sarà caro che innanzi vespro mi diate licenza, accioche possa giunger questa sera al lago, & dimane alla mōtagna doue ho i miei animali

VINC. Saremo breui, perche parlaremo solamente delle capre.

RAGIONAMENTO FATTO PER LI TRE Medesimi intorno alle Capre.

DAPOI che l'Auogadro, & il Maggio hebbero mangiato (mentre che mangiauano ancora li seruitori, & Scaltrito di compagnia) andarono a diporto sotto alle ombre del giardino: ragionando diuersamente del bell'ordine de gli arbori, della bellezza de' loro frutti, & dell'amenità del prato. Onde essendo ritornati, & trouato Scaltrito, che gli aspettaua (postisi prima a sedere) M. Vincenzo volgendosi verso lui, disse in questo modo.

Perche vi dissi innanzi desinare che'l parlamento nostro sarebbe solamente intorno alle capre, però mi sarà grato che me ne ragionate quel tanto che ne sapete.

Principio del ragionamēto delle capre.

CAL. Ancora ch'io non habbia tenuto capre dapoi ch'io era giouane sotto alla obedienza di mio padre, nella Villa di Agnosceno di Val di Sabbio, & ch'elle non rendano in tutto quella vtilità di buon formaggio, & manco di lana come fanno le pecore, nondimeno è cosa buona a tenerne, è massime ne i siti sterili, come sono i monti, i colli, le valli, e le campagne deserte, percioche danno maggior copia di latte, migliore, & più sano che non fanno le pecore, & anco la ricotta loro fresca è più delicata. Et però si dice per prouerbio. Butiro di vacca, formaggio di pecora; & ricotta di capra, sono i migliori frutti che rendono questi animali.

Poi le capre sono di poca spesa, conciosia che non si dà loro fieno, se non quādo partoriscono, & nel resto di tutto'l tēpo si cacciano a pascere, & quādo restano nelle stalle p cagione delle pioggie grādi, o che la terra si troua coperta *Che le capre sono di poca spesa.*

di neue, si dà loro de'vccelli di rami teneri fatti nel mese di Settembre in tanti fascinetti di noce, di vite, di albera, di olmo, di frassino, di moro, & di castagna non saluatica con le foglie attaccate; i quali siano seccati al Sole, & poi conseruati ne i fenili, ò altri luoghi doue non possano esser bagnati. Et però non solamente elle mangiano d'ogni sorte d'herba, & di spini pungenti per le fratte, per le macchie, per le selue, per le spelonche, per le corne, & per li bricchi, & altri luoghi quasi incredibili di sterilità, & di pericoli grandi di fiaccarsi la vita in mille pezzi: non temendo mai simili precipitij, ma vi vanno francamente pure che vi veggano qualche cosa da mangiare. Et per questo vi vogliono caprari destri, agili, forti, e animosi, accioche possano benissimo seguitarle, difenderle da i lupi, o d'altre fere, & condurle doue sono buoni pascoli, & non cosi pericolosi, percioche pure alle volte se ne perdono, o per lo cader da tali precipitosi luoghi, ouero che sono deuorate dalle fiere. Si che per concludere si può dire quel prouerbio. Mai non si vide capra morir di fame; percioche oltra che mangiano di qual si voglia herba, ancorche fosse velenosa, senza far loro male alcuno mancandoui cibi per sostentar, si pongono a romper co i denti fin de gli arbori, & specialmente i fruttiferi per esser più saporiti de gli altri, & ancora a leccare le mura humide, senza che hanno vna natura molto diuersa da gli altri animali: stando che nõ solo dormono più volontiera sopra la nuda terra, che hauer sotto della paglia, o altro strame, ma ancora molte fiate riposaranno in cima d'vn bricco, o d'vna precipitosa corna all'ardente Sole, che nõ farãno all'ombra sopra l'herba fresca.

GIO. BAT. Benche io sapessi che le capre fussero di manco spesa delle pecore, tuttauia non intesi mai cosi bene la lor natura, come hora distintamente hauete detto. Et però non è marauiglia se all'huomo bizzarro vi si dice: Tu sei molto capriccioso.

VINC. Lodate voi che si alleuino le femine, o più tosto si vendano in capo di trenta, ò di quaranta giorni, come si fanno tutti i maschi, & poi se ne cõprano dell'altre d'vn'anno, lequali siano pregne, o almeno che habbiano partorito di poche settimane.

SCAL. La maggior parte de'capretti di questo paese fanno il medesimo che dite; percioche veggono per esperienza, che co i danari che cauano nel vender due capre, comprano vna capra nelle terre de'Grisoni d'vn'anno, o di dui, & senz'altra spesa, o fastidio, ouer pericolo nell'alleuarle, dalle quali cominciano hauerne vtilità per cõto del cauare il latte, o per esser pregne. Ma però chi ne vuol'alleuare, debba scieglìere quelle che sono nate dalle migliori madri, & farle tettare per tre mesi; non alleuãdo mai quelle del primo parto; perche restarebbono sempre deboli, ma si bene l'altre nate dapoi lequali come possono caminar dietro alle madri, siano mandate con esse; accioche (ancor che tettino s'auezzino a pascere.) Poi mentre che le capre si trouano pregne, non lasciano vrtar l'vna con l'altra; perche facilmente disperderebbono, & quell'istesso farebbe dando loro del sale fuor di modo quando sono state col becco per pochi giorni auanti.

VINC. Da qual tempo si debbe accompagnare le capre col becco?

SCAL. Il miglior tempo è il mese d'Ottobre, & di Nouembre; percioche portando nel corpo l'animale cinque mesi, come fanno anco le pecore, & vn'altro nell'allattarlo, o poco più, sono perfetti dopò Pasqua, quãdo nõ vi si

dia

dia fieno, come non si debbe dare, perche altramente perderebbono la loro delicatezza. Oltra che questa è la miglior stagione di tutto l'anno, per essere abbondante di herbe per pascere benissimo, & per produr del latte in copia. Adunque si dà il becco alla capra dal detto tempo, & satisfatto la prima volta, subito vi si dà del fieno, o semola da mangiare, & toltone otto, o dieci bocconi, si ritorna a tal'officio vn'altra volta alla medesima capra; & anco parendo al capraro, dopò hauer mangiato similmente il becco, lo ritorna alla istessa capra la terza volta, & poi non più; anzi che si lega subito, accioche non si distruggesse con danno anco di quelle che fussero concie da lui; slegandolo, & pascendolo al modo detto, secondo che ha da seruir di vna in vna ne i medesimi giorni che esse sono ben disposte a tal'effetto, poiche egli è ancor'allhora talmente potente, che in quei mesi supplirebbe a cento, & anco sin'a 150.

VINC. Come si fà ad allattare dui capretti nati in vn medesimo parto, come occorre vn'anno più che l'altro.

SCAL. Benche ordinariamente vna madre fà più latte di quel che bisogna per vn sol capretto; però non essendoui all'hora capra priua del suo, non si manchi quei dui di farli parte tettare dalla madre, & parte darli del latte munto fin che qualchuno resti senza il suo. *Come si latti due capretti d'vn sol parto.*

GIO. BAT Et questo credo fermamente, percioche se vna capra piglia amore ad vn fanciullo (come molte fiate occorre) che non habbia chi li dia latte andando più volte al giorno con le gambe a trauerso della cuna (massimamente quando piange) porgendoui le tette in bocca fin ch'è satollo, quãto maggiormente debbe far'ad vn'animale della sua specie. *Che le capre allattano de' fanciulli.*

VINC. Come voglion'esser i becchi buoni circa alla statura, & alla età innanzi che si coniungano con le capre?

GIO. BAT. Non sono buoni se non dopò che hanno vn'anno addurano perfetti al generare sin'a i quattro, & poi si vendono a i beccari, essendo castrati, & nò. I quali si hanno per migliori quãdo han la testa picciola le orecchie grandi, & pendenti, la barba lunga, & folta, il collo grosso & corto, il corpo tondo, & largo, le gambe grosse, & non troppo alte, & il pelo chiaro, & liscio. Et quasi similmente vogliono essere le capre, ma che appresso habbiano le tette grande, & che siano ben larghe frà i galoni, cioè di sotto della coda. Et quanto più l'vna, & l'altra specie crescono nell'età non (giungendo però alla vecchiezza) tanto maggiormente generano migliori figliuoli: & questi solamente si debbono alleuare, & non quelli che sono generati da' padri, & madri molto giouani, o troppo vecchi. Onde, si come è bene cambiar il becco come passa quattro anni, cosi la capra è buona solamente fino a i sei o sette al più. *Come vogliono esser i buoni becchi & le buone capre.*

VINC. Fate voi differenza che questi animali siano più d'vn colore, che d'vn'altro?

SCAL. Auenga che alcuni caprari hanno per più care le capre bianche che d'ogni altro colore: dicendo che rendono maggior copia di latte non dimeno le rosse, & nere sono più gagliarde, & più robuste contra i mali tempi, & per viuer lungo tempo.

VINC. Parimente vorrei saper se vi è differenza che questi animali siano co i corni, o senza, come pochi se ne vedono.

SCAL. L'hauer i corni, & nõ fà che le capre siano più cattiue, o miglio-

ri. E ben vero che quelle, che non hanno corni son più commode per star in compagnia delle pecore, & delle vacche, come alcuni pecorari, & malghesi ne tengono (non però gran quantità) si perche sono di poca spesa, & si anco perche crescono il frutto del formaggio, & più della ricotta a tanto per tanto, che nõ fà il latte solo delle vacche, & pecore; Oltra che queste non si spregnano frà loro, come fan'alcune volte quelle che gli hanno.

L'ordine che si tiene a far pascere le capre

VINC. Che ordine si tien nel far pascere questi animali.

SCAL. Si cacciano il più delle volte a pascere nel far del giorno mentre, che cade la ruggiada: percioche pascendo l'herba con quella, maggiormente ritornando a casa nell'hora di terza con le tette piene di latte, & poi si rimandono fuori dopò vespro, & pascono fin'a sera, & anco fin ad vn'hora di notte, & sempre senza lesione alcuna. Et medesimamente al tempo, che cadonó le brine, si mandano a pascere dopò terza, & ritornano a casa di sera tardi, & di quà si vede quanto è gagliarda la lor natura.

VINC. Per quanto tempo si mungono le capre, & quanto latte possono dare al giorno?

Quanto latte producono le capre.

SCAL. Si mungono mesi quattro fin cinque; dando ordinariamente la mattina con la sera libre tre, fin quattro di latte, il quale auanza (quanto alla bontà, & sanità) quello di vecchа, & di pecora.

VINC. Non vuole a questo latte quel caggio istesso, & quell'agra che si adoperano a quel di vaccha, & di pecora?

SCAL. Certo è, che non si farebbe il formaggio di capra senza buon caggio, ma non già con l'agra: perche non venirebbe buona la ricotta, & però a farla delicata, vi s'aggiunge altro tanto acqua, come si farebbe d'agra quando vi bisognasse.

VINC. Hora che mi resta saper le infirmità di questi animali desidero, che mi diciate quelle maggiori, che sapete.

SCAL. Troppo auenturati sarebbono tutti i vaccari, & pecorari se hauessero i lor'armenti della natura che son le capre, le quali sono talmente sane in questo paese, che (per l'ordinario) non muoiono se non per morte violenta, ò per vecchiezza. *E vero che a qualch'vna le vien il male asciutto il quale asciuga talmente le tette che non rendono latte alcuno & si seccano come se fussero d'osso. & questa infirmità le viene per cagione dell'eccessiuo caldo: Onde a leuarla si piglia della panna di latte, & si vngono più volte al giorno fin che sono ritornate molle, come di prima.*

VINC. Essendo sano questo gregge come dite, & di così poca spesa, per qual cagione, di dieci capre che vi sono, non se ne tengono le cento, & le ducento?

SCAL. Questo si farebbe quando elle non guastassero molte cose di valore, come fanno sempre, Et però non se ne tiene nel piano nostro per esser pieno di viti tenere, di biade morbide, di prati floridi, e d'altri frutti necesarij della terra: ma solamente si tengono ne i luoghi montuosi, & valli sterili, & sempre con buona guardia: perche altramente vi farebbono anco del male assai: Ma poche persone vi sono nelle ville di Valcamonica, di Valtrompia, & di Val di Sabbio, che ne tengano più di quindeci, o vinti, & quiui le cacciano a pascere ogni giorno con bell'ordine & con poco discomodo di tutti: percioche di villa in villa si osserua, che ciascuno a vicenda raccoglie tutte le capre della

terra,

terra, & le caccia à pascere tanti giorni, quante sono le sue: Cioè, vno per hauerne sei, ha parimente la cura di tutte per sei giorni, & vn altro che ne hà dieci, ò vinti, fà il medesimo officio per sei giorni, & a questo modo vengono a essere gouernate benissimo di famiglia in famiglia (circa il pascere) con poco discomodo tutto l'anno, & senza spesa.

VINC. Mi resta che mi mostrate le vtilità, che si cauano dalle pelli de i becchi de' capreti, & delle pecore, & che poi facciamo fine.

SCAL. Non si fanno vtri delle pelli di becchi come si fanno delle capre, perche patirebbono molto di quel suo mal'odore; ma si consertano, & conciano talmente in somacchi, che se ne fanno i più belli colletti d'ogni altra sorte. Et più ancora, essendo ben pasciuti questi animali, fanno sette, & otto libre di seuo, il quale è di maggior pretio assai de gli altri, per esser ben pagato da i speciali, per le molte virtù ch'egli ha contra diuerse infirmità di noi mortali.

Ciò che si fanno delle pelle di capra, e di becco.

Poi delle pelle di capreti si fanno vna infinità di guanti, di stringhe, stringhetti, cintole. Et delle pelli di capre, non pur si fanno gran quantità di guanti, di camoscie, di somacchi, & cordouani: ma ancora si fanno quanti vtri si vsano per condur più sorti d'ogli, di vini, & d'altre beuande.

VINC. Che modo si osserua nel fare questi vtri?

SCAL. A far vn vtre di capra, si tronca prima la testa sola dal collo, & cosi i piedi fin' al secondo nodo, & poi scorticate il resto delle gambe fino alla natura, si rouerscia tutto l'auanzo della pelle col pelo di fuori, & poi si gitta due libre di sale di dentro, il quale fregatolo benissimo trà neruo, & neruo con le mani, si fà tutta la pelle in vn rotoletto ben serrato insieme, & lasciandola cosi per tre, o quattro giorni: & dapoi ritornandoui a salarla cosi pur di dentro, ma solamente con oncie quattro, onde fregandola vn'altra volta benissimo, & riuolgendola medesimamente dall'altro lato ben stretta in vn rotoletto, passato ancora altri tre, o quattro giorni ella restarà perfetta per conciarla con gli spaghi in ogni buon vtre, come si fà: Tenendola però sempre gonfia, & attaccata (mentre che non si adopra) a qualche cosa lontana dalla terra, accioche non fosse rota, o guasta da più animali.

GIO. BAT. Hora che ci hauete chiariti di quanto vi ha richiesto M. Vincenzo, non solamente ve ne restiamo obligati, ma vi licentiamo anco che andate alla montagna a gouernare le vostre care vacche, & pecore aspettandoui con quelle a questo Settembre.

SCAL. Voi mi perdonarete se in tutto io non vi ho satisfatto come era il vostro desiderio, & il mio debito. Basta che ho da morire all'ombra vostra per quel seruitor fedele, che sempre sono stato: & con la vostra buona gratia andarò a montare a cauallo.

VINC. Andate nella buon'hora, poi che siete conosciuto per più nobile d'animo, che non son molti cittadini antichi. Et io similmente pigliarò licenza da voi M. Gio. Battista, promettendoui dimane di tornare, accioche ragioniamo delle altre cose.

GIO. BAT. Et io v'aspettarò volentieri all'hora solita.

Il fine della Duodecima Giornata.



LA TERZA DECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

AGGIVNTA

DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta de i Caualli, & delle Caualle di buona razza.



RITORNATO M. Vincenzo Maggio da M. Gio.Battista Auogadro nell'hora solita, & ritrouando nel giardino sotto al gran pergolato, che all'hora haueua desinato con M. Lodouico Barignano, salutatosi secondo la loro buona creanza, fù pregato che sedesse: Onde finite le accoglienze, parue al Barignano, come quel ch'era di più tempo, di dire all'Auogadro, & al Maggio queste parole.

Signori, poscia ch'egli è piacciuto a nostro Signor Iddio, c'hoggi io mi troui con voi, & che sappia quanto vale la vostra conseruatione, e quanto siete soliti discorrere intorno all'Agricoltura, vi prego che domesticamente proponiate qualche bella materia: accioche ci compiacciamo di ragionare in questo tempo, ch'io hò da star con voi.

GIO. BAT. Perche questi dui giorni habbiamo parlato de gli animali, che sono solamente commodi a gli huomini, che habitano nelle ville, mi piacerebbe che hoggi ragionassimo de' caualli, & delle caualle: poi che sono così commodi a i contadini, a i mercanti a i nobili, a i Prencipi, & quanti Religiosi, & Prelati viuono sopra la terra.

VINC. Tanto più mi è grata questa vostra opinione, quanto ch'habbiamo M. Lodouico, che ne potrà parlare ampiamente, come colui ch'è stato valoroso Caualiere già cinquant'anni, in più guerre d'Italia.

LOD. Dalla giouentù, fino a settantacinque anni doue mi ritrouo, ho fatto sempre professione di caualcare buoni caualli, & di domare poledri di Reame, di Mantoua, & di Ferrara, come s'è veduto nella patria, & nelle guerre appresso molti Principi. Percioche ho conosciuto, che frà gli animali quadrupedi,

pedi, che Iddio ha creato a beneficio di noi mortali, niuno vi è che possa agguagliarsi al cauallo di bellezza, d'animosità, ne di commodità, & vtilità, conciosia ch'egli è quello, che ci serue più d'ogni altro nel caualcarlo; facendolo noi andare hora pian piano, & hora caminare, trottare, galoppare, & correre; attegiando con allegrie di rimesse diuerse, & di salti a più modi, scacciando da noi i tristi humori: & fortificando lo stomaco, & i membri con tutto il corpo nel maneggiarlo diuersamente secondo, che'l valor suo ci rappresenta.

Che diremo poi delle varie commodità, & benefici grandi, che habbiamo da questo così bello, così agile, & animoso animale? poiche possiamo andar in qualunque viaggio per fanghi, per sassi, per colli, per monti, per boschi, & per campagne: assicurando egli più volte dalle insidie de gli huomini maligni, i suoi patroni, co'l correre, co'l saltare, & co'l combattere così valorosamente con vrti, con morsi, con calci, e con percosse di piedi anteriori, che finalmente gli hà portati con grandissimo stupore a saluamento. Ma tutto è niente a rispetto di quello, che fanno questi arrabbiati animali nelle scaramuccie, nelle battaglie, & nelle crudelissime giornate, quando ne i grandi squadroni son eccitati dalle trombe, da tamburi da gli archibugi: & dalle artegliarie a combattere con grandissimo impeto contra i nemici armati così a cauallo, come a piedi, che pare propriamente, che si spezzino i cieli, & apra la terra, & l'inferno insieme per gli horribili strepiti, & per li grandissimi gridi d'huomini, che vanno a migliaia in fracasso. *Discorso sopra li caualli.*

GIO. BAT. Ancorche M. Vincenzo, & io non habbiamo veduti simili terrori; nondimeno perche sappiamo, che li dite per lunga pratica, vi degnarete di lasciarli, & di dirci per prima i modi, che debbono esser tenuti per formare vna buona razza di caualle, & di caualli vniuersale alle persone basse, alle mediocri, alle grandi, & alle grandissime. *Delle caualle.*

LOD. Parlandoui adunque parimente, come vogliono essere le caualle, dico, che douendo esser commode al generare figliuoli, bisogna che siano composte di giusta grandezza, di buona larghezza nelle parti del ventre, & di bella fattezza nell'aspetto, & anco ch'elle siano più tosto alquanto magre, che molto grasse, perche ritengono maggiormente il seme de gli stalloni; Non deueno parimente esser minor di tre anni, ne di età più di dieci, o di dodici, atteso che essendo di complessione più fredde de'caualli, s'indebbeliscono anco più per tempo. Nè bisogna dar loro cauallo alcuno se non dall'Equinotio di Marzo, fin'al solstitio di Giugno: accioche portando (come per l'ordinario portano nel corpo vndeci mesi, partoriscono i poledri nel tempo, che le herbe sono in perfettione.

VINC. Come si conoscono, quando desiderano che li sia dato il stallone. *Il tempo di dar li stalloni*

LOD. Questo si vede facilmente: percioche appetiscono il cauallo, quando gettano l'humore fuori del loro vaso, & hanno la natura più gonfia, & più calda dell'ordinario, & anco che mangiano manco del solito. Et per queste cose, si può dar loro lo stallone nel tempo debito, & non più di due volte al giorno; cioè la mattina, & la sera auanti, che beuano. Ma se lo rifiutano il seguente giorno, non si debbe dare per dieci dì: & se anco all'hora medesimamente non lo vogliono, che siano separate dalle altre come grauide: & sia leuato lo stallone, accioche le caualle non siano disturbate dalla impetuosità di essi.

VINC.

Quanti mesi allattano.

VINC. Dopò che hanno fatto il parto quãti mesi allattano i lor figliuoli.

LOD. Ordinariamente danno il latte per vn'anno, o poco più: & non mancano d'hauerli sempre appresso di loro, nel pascolar le herbe, o nel mãgiar i fieni: accioche si auezzino a pasturarsi da lor posta, quando le madri comminciano a negar loro il latte. Ma bisogna leuarli da esse, come sono giunti a dui anni, & ponerli nelle mandre de' polledri: altramente montarebbono sopra le caualle. & forse adosso alle proprie madri.

VINC. Come possono le caualle venir'a desiderar'il cauallo nel tempo che di te se conuien loro allattar'i polledri per tanto tempo, come hauete detto?

LOD. Le caualle che sono regolate, non è marauiglia se sono anco coperte strauagantemente da i caualli, che sono tenuti per stalloni, & le partoriscono parimente i loro figliuoli in tutti i mesi de l anno. Ma a quelle che sono tenute gentili, e con buon'ordine nelle vere razze, non si danno li stalloni se non ogni dui anni, & ne i mesi detti. Et a questo modo; oltra che'l latte è più fermo, & che elle si mantengono in ordine, come quelle che non sono mai caualcate, & sono ben pasciute, generano, & alleuano ancor'i polledri di tal prosperità, & bellezza, che vengono in prezzo grande, come si vede nelle famose razze per tutto il mondo. Et li stalloni hanno medesimamente maggior forza, & maggior copia di seme viscoso, & anco montando con maggior desiderio, creano i figliuoli robusti, arditi, & grandi. Et auuenga che le caualle non siano animose, ne così gagliarde, come sono i caualli sono però più agili nel correre, & si mantengono nel lungo corso. Queste non mangiano buoni fieni, come fanno i stalloni, ma si tengono a pasturar tutto l'anno in buoni pascoli, eccetto che quando le herbe sono coperte dalle neui: perche all'hora si ritirano nelle stalle fatte a posta; doue si dà loro del fieno, & ne gli eccessiui freddi, o grosse pioggie. Ma esse però mangiano più tosto volentieri le buone herbe nelle campagne, che i buoni fieni nelle stalle. Et però si come nella state deuono esser tenute ne i siti freschi, ombrosi, pieni di buone herbe, e ben accommodati di chiare acque, così nel verno non si debbono tenere in luoghi doue siano molti freddi, e combattuti da venti maligni, o siano paludosi, o priui di buoni pascoli, e di sane acque. Percioche le caualle grauide, o che siano per ingrauidarsi non debbono esser magre per carestia di pascoli, o per lo mancar delle buone acque: ne siano troppo grasse per il souerchio mangiare, ma che stiano nella via di mezo.

Non sono nianche da lodare coloro, che tengono le mandre delle caualle ne i monti molto erti, & aspri sì perche difficilmente si possono pascere secondo il lor bisogno, & sì anco perche le grauide non possono senza gran fatica salire, & discendere senza pericolo sempre di fare aborso, o sconciatura di lor figliuoli. Sono ben dà lodare i colli, & anco i monti, che non sono aspri, i quali siano fertili di buone herbe, & che siano dotati di fontane, ò di laghi come si trouano in diuersi siti de' monti nostri.

GIO. BAT. Poscia che ci hauete detti i più importanti ricordi di intorno alle caualle buone di razza, sarà ben che ci ragionate ancora, come debbono essere i stalloni, & a che modo si debbono gouernare, & trattare, accioche stiano grassi, & potenti per meglio satisfare alle caualle.

LOD. Il cauallo, che si ha da scegliere per buono stallone bisogna, che sia più tosto di sette anni, che di manco, & che non ne passi dodeci: percioche in que-

in questa età è perfetto per montare, & per generare figliuoli di buona prosperità: & generandone fuori di questo tempo, nasceranno deboli, & viueranno pochi anni.

Poi bisogna che questo cauallo sia grande, & grosso d'ossi, & di buon mantello; & che habbia le vnghie nere, piane, liscie, dure, grandi, ritonde, concaue, ben'aperte, & rileuate ne i calcagni, hauendo le gambe asciutte, neruose, non grosse, ne sottili, & le spalle ampie, piene di carne, & moscolose, & anco il petto largo, ben carnoso: & i lati lunghi, i lombi rotondi, le natiche grandi piene di carne: & ben rotonde; hauendo il capo picciolo, & secco talmente, che la pelle sia quasi vna cosa medema con l'ossa, l'orecchie picciole, acute, e ristrette insieme, li occhi grandi, posti in fuori, neri, & ben netti, le narici aperte, gonfie & grandi; le mascelle sottili, & secche la bocca vgualmente da ogni lato squarciata, il collo lungo, inarcato, che sia sottile verso il capo; la schiena curta, larga, e piana: le coste come hà il bue, i crini siano pochi: & quasi crespi: & la coda lunga, & folta.

GIO. BAT. Credete voi, che si possano ammetter per stalloni quei caualli, che hanno de i difetti nella vita loro, o che meglio sia a pigliarli più netti di tutte l'infirmità, & vitij che si può?

LOD. Non è dubbio, che non si debbono mai pigliare per stalloni, caualli ben fatti, che siano vecchi, lunatichi, vitiosi, paurosi, restiui, sciatichi, incamorati, cattiui mangiatori, o che si votino molto, o che si gettino volentieri nelle acque, ouero c'habbiano formelle, spinelle, galle, crappe, zardo, o che siano incordati, instellati, & habbiano altri diffetti simili. Ma non si resti di torre vn buon cauallo, ancor che li sia stato cauato vn'occhio in battaglia, o c'habbia più segni nella persona di ferite, anzi che si dourebbono sciegliere di questi, che per vn tempo siano stati in diuerse fattioni di guerra; percioche generarebbono maggiormente figliuoli animosi, & forti ad ogn'impresa aspra, & lunga. Et però meritano ogni laude quei Prencipi, che spendono i centinara di scudi, ne gli ottimi caualli, per porli nelle loro mandre, accioche vengano parimente fuori da quelle razze bei poledri, e di tutta quella bontà, che sia possibile.

VINC. Quanti stalloni vogliono per centinaro di caualle, come si debbono tenere, e trattare nel viuere, accioche siano perfetti nel montare?

LOD. Non pure ho letto più Autori antichi, che vn buono stallone può supplire fin'a vinti caualle; ma ancora ho veduto osseruar questo nelle razze moderne. Vero è, che non bisogna mancare di tenere li stalloni lontani da quelle ne i pascoli, o più tosto legati nelle stalle, dando loro però del fieno, & da bere alle hore debite: percioche, quando si mancasse di questo, disturbarebbono le caualle da ogni tempo, le quali non partorirebbono poi i lor figliuoli con quell'ordine, che ho detto. Auuertiscasi però che ne i mesi, che si fanno montare li stalloni, bisogna trattarli benissimo con buoni feni, orzi, ceceri, ouero con spelte, vene, veccie, e robille, accioche siano all'ordine per montare due volte al giorno. Ma ritrouandoli pigri a questo, giouerà loro vna spongia netta, & noua con la quale s'habbia fregata la natura di quelle caualle preparate auanti di essi, & dipoi fregarli bene i loro musi, & le narici. Et questo modo, è il meglio di quanti dicono gli Antichi.

VINC. Vorrei sapere, s'egli è bene a caualcare questi caualli ne i mesi, che non montano, ouero se debbono lasciarli nelle stalle, & non farli altro, chè

che streggiarli, & dar loro il bere, & cibi necessarij.

LOD. Certo è, che quando stessero continuamente nella stalla a ben mangiare, si marcirebbono nella pigritia, & diuenterebbono vilissimi d'animo. Et però io lodo, che ogni mattina innanzi che beuano siano caualcati, & essercitati lentamente, accioche questo sia loro più tosto vno sborro per ricrearli, che per affaticarli. Auuertendo anco, che almeno per vn mese, auanti c'habbiano a montare, siano copiosamente ben pasciuti con buone pasture, & il medesimo si faccia (come ho detto) ne i mesi che montano.

VINC. Dapoi che hauete detto i più importanti ricordi intorno alli stalloni, desidero che parliate anco di quanto si debbe fare alle caualle pregne, & quando sono per partorire, o che hanno partorito.

LOD. Parlandoui solo delle caualle valorose di razza, & non dell'altre tenute da i contadini, che caualcano, & fanno lauorare senza alcun rispetto d'ogni tempo; dico che debbono trattar bene ne i buoni pascoli, & anco nelle stalle (come ho detto) quando pioue, o neuica, ouer ne gli eccessiui freddi, accioche portino i lor figliuoli al perfetto fine. Et come gli hanno partoriti nelle stalle, siano soccorse con buoni beueroni d'acqua tepida, i quali ben'acconciati con sale, & con buona farina, siano dati loro almeno per tre giorni sera, e mattina: non mancando appresso di somministrar loro buoni fieni, e buone biade, e di tenerle ben nette, & con buonissimo letto di paglia, o d'altro strame, accioche possano riposarsi co i loro parti. Et questa è la vera via per alleuare i figliuoli morbidi di carne, & prosperosi, mentre che sono allattati da simili madri ben pasciute, le quali non gli abbandonano mai, fin che non sono condotti nelle mandre de gli altri poledri separati dalle femine: come hanno compiuti dui anni.

VINC. Di qual'età, & con quai modi si debbe cominciare a domare li poledri?

Modi del gouernar i poledri. LOD. Per l'ordinario, come hanno passato dui anni (benche in alcune razze stanno fino a tre) vedo che ogni buon Caualcatore comincia pian piano ad accarezzarli, e toccarli, e darli con la mano qualche poco di sale: ponendoli poi il capestro gentilmente al collo fatto di lana più tosto: che di canape, accioche non cercano durezza alcuna; facendo questo nel tempo fresco, & non nel caldo, percioche facilmente patirebbono qualche danno nell'affaticarsi, non volendo consentire a tal legamento posto alla mangiatoia con due redine forte di cuoio, o di canape, facendoli però stare appresso alcuni poledri domati accioche vedendoli, co i capestri, si addomestichino anch'essi, & s'auezzino a sofferire di stare legati. Debbonsi poi toccar con mano piaceuole, hora nel capo, hora nel dosso, hora nel ventre, hora nelle groppe, hora nelle gambe, & hor nei piedi; alzandoglieli spesse volte, & nettandoli, e battendoli gentilmente, come se si volessero ferrare: & finalmente accarezzandoli con tanti modi, che vengono a prender domestichezza non pure de' suoi garzoni: ma etiandio del caualcatore, che gli haurà da caualcare, conoscendolo benissimo alla voce, & all'odore: come di molti, che s'allegrano mentre vi s'accosta, & che vengono toccati, e maneggiati da lui. Deuesi parimente porli sopra la schiena due, e tre volte vn fanciullo, accioche consentino a lasciarsi montare adosso, & non è da mancare di dar loro alle hore debite delle buone herbe, e de fieni, perfetti. Dapoi ch'anno mangiato a sofficienza in compagnia de i domati,

mati, si conducono a mano vno di questi, & vno di quelli insieme pian piano all'acqua: & come hanno beuuto, & vi sono stati dentro alquanto di più si ritornano a i loro luoghi, & a questo modo si vanno a destrando, & domesticando a lasciarsi gouernare, & maneggiare. Deuesi però la mattina dopò il beuere dar meza misura d'orzo, o d'altra biada per poledro, & a mezo giorno solo del fieno, o dell'herba, & similmente la sera innanzi, che siano condotti all'acqua; ma che vi resti tanta pastura, dopò che hauranno beuuto, che vi sia a sufficientia per mangiare, senza dar loro altra biada; perche non bisogna tener questi poledri troppo grassi, ne molto magri, ma solo di tal mediocrità, che maggiormente stiano sani: Non si mancherà poi di far loro buon letto fin'al ginocchio la sera di paglia, o d'altro strame buona, accioche possano la notte riposarui sopra, il quale leuato poi la mattina per tempo, & fregati a loro il dosso, & le gābe con tutto il corpo, siano condutti subito all'acqua per beuere.

GIO. BAT. Mentre che io mi ricordo, lodate voi il dar'il fuoco alle gābe di questi poledri, come vien dato a molti di diuerse razze?

Del dare fuoco a i poledri.

LOD. Non solamente lodo a far questo da Marescalchi valenti al tempo della Primauera, o dell'Autunno, & nello scemar la Luna quando hanno compiuti i dui anni; ma ancora dico ch'egli è di tanto beneficio, che si dourebbe darlo tanto alle gambe sane, quanto alle inferme. Percioche, il dar'il fuoco così alle gambe dinanzi, come a quelle di dietro, constringe, & indura le carni lasse, molli, & aperte; le infiate sottiglia, & smagrisce, le humide, secca: le ristrette risolue; le putrefatte ritaglia: i dolori inuecchiati risana: le parti del corpo alienate guarisce, & quelle che sono cresciute oltra l'ordinario, sminuisce, & non le lascia crescere. Senza che non vi verranno le galle, le spinelle, & altri mali che sogliono venir loro nelle parti da basso. Dato adunque il fuoco, si facciano pascere questi poledri, & specialmente nelle hore della ruggiada: percioche li guarirà meglio d'ogni altra cosa fatta loro nella stalla, & farà che i segni appariranno assai manco, & molto belli.

GIO. BAT. Credo parimente, che dobbiate lodare il tagliar le narici almeno quando sono fatti caualli, secondo che li snarano i Valacchi, & altre nationi: poiche si mantengono più facilmente al correre.

LOD. Se non che questo fender le nari fà brutto vedere: nondimeno egli è di tanto soccorso al cauallo gran corridore, che ciascuno può patire tal difformità, la quale gioua ancora molto a quelli, che sono diuenuti bolsi, i quali seruono poi a loro patroni qualche tempo.

Del castrare i poledri, e i caualli.

GIO. BAT. Di che età si debbono castrare i poledri, accioche possano conseruare con le caualle, & co i caualli intieri, & essere caualcati da gli huomini pacifici.

LOD. Non si castrano fin che han compiuto l'anno, percioche all'hora mostrano benissimo i testicoli.

GIO. BAT. Ancora, percioche vi sono alcuni caualli talmente furiosi, che non si possono caualcare, ne men domare, vorrei sapere qual'effetto lodate più, per cauar loro la libidine, con manco mal di essi, lo schizzarli col tanaglione, ouer'il castrarli, benche siano di età.

LOD. Quantunque da pochi anni in quà, si vsi castrar questi caualli; nondimeno, perche ne muoiono di estremo dolore, giudico che sia meglio a tanagliarli, poiche non solo non ne pericola alcuno; ma ancora rimangono più arditi,

diti, per quella parte di nerui, o cordoni, & d'altre reliquie che resta loro, & nel castrarli del tutto vien leuata via.

VINC. Voi cominciaste a ragionar intorno al gouernar i poledri, ma per risponder'a quanto vi hà domandato M. Gio: Battista hauete cessato.

LOD. Dico; che i poledri siano ben gouernati da' prudenti, & amoreuoli seruitori, accioche con la destrezza, diano loro occasione di non pigliare alcuni vitij, poiche non considerano quanto importi a nodrirli con ragione, & quanto sia difficile a leuar loro vn vitio, dopo che l'hanno pigliato. Et però bisogna che tutti i ministri accarezzino di continuo questi animali, accioche si facciano meglio conoscere, & amare, percioche con questi mezi, si lascieranno gouernare, dare da mangiare, da beuere, toccare, maneggiare, streggiare, & anco metter pianamente adosso le coperte di lino per le mosche: & quelle di lana per li freddi: le quali siano cinte destramente, & lasciate fin che li nettano la mattina; leuando poi di sotto la paglia, & ponendo la più netta sotto la mangiatoia, & tutta la sporca con lo sterco, portandola al luogo solito. Non mancando à tener ben netta tutta la stalla co i fornimenti, che vi conuengono ne' luoghi appartati al modo che si osserua nelle honorate stalle de' Caualieri, & de Principi. Le quali vogliono esser grandi, & ben'accommodate di volti, di porte, di finestre, di mangiatoie, & di colonne co i trauersi, che separino i caualli, & anco di fuori via di portici spatiosi della medesima lunghezza, forniti di anelli, accioche si possano maggiormente legare, streggiare, & nettare di vno in vno, secondo che di giorno in giorno è necessario attenderui, senza mācar punto. Facendo però queste cose nel tempo caldo per lo fresco, & quando è freddo, ordinarli nella stantia ben serrata, la quale habbia la spera, o impennate buone, & chiare. Legando ciascun cauallo co'l filetto frà l'vna, & l'altra colonna, facendolo stare con la testa alta, & poi streggiatolo benissimo per tutta la persona, si netta con le pezze di lana tutto il capo, gli occhi, il mostaccio, le narici, le mascelle, le orecchie, & tutta la testa con la spongia ben bagnata nell'acqua fresca; bagnando similmente le chiome, & la coda, & poi pettinandoli benissimo. Et fatto ben queste cose, non mancano di stroppicciarli molto bene tutta la persona con tanta paglia ben ritornata; che possano tener'in parte nella mano: stroppicciando anco bene le gambe, & specialmente intorno a i pastorelli, perche, come mancano di questo officio li vien la rogna, & altri mali, per la lor poltroneria, & de' maestri di stalla, che non sollecitano di veder'i poueri caualli mal trattati; & massimamente quando sono mal ferrati, & che alle volte per mancamento d'vn sol chiodo, sono cagione che sul viaggio si perde vn ferro, & per lo ferro, lo sgratiato cauallo di tanto prezzo, perde il piede. Et questa è vna cosa delle maggiori, che con gran diligentia bisogna vedere ogni giorno più volte nel viaggio: & specialmente nel passar per monti, ò per vie sassose; poiche quando il cauallo hà lasciato il ferro, & che camina senza quello, in picciola hora, si rompe talmente il piede, che molte volte non è mai cauallo.

Ordinati, & politi i caualli da i garzoni: come hanno mangiato alquanto di fieno, li conducono all'acqua, & ritornatoli alla stalla, li compartono vna prebenda di biada criuellata, & mondata per cauallo. Et mentre che la mangiano il buon Maestro, passeggiando da l'vn capo all'altro ascolta di vno in vno, quai sono quelli che la mangiano bene, & quali male: crescendo la misura a quelli

che la mangiano auidamente, & scemandola a gli altri che la mangiano pigramente: non mancando di guardarli in bocca, & ritrouandoli qualche impedimento, che si possa leuare, via ogni arte (per quanto sà, & può) per guarirli. Percioche, per prouerbio si dice. Che i caualli vanno co i piedi, & col bel mangiare si mantengono alle fatiche. Auuertiscano di non batter'i poledri, ne di spauentarli con gridare, ò con altri modi mentre, che si gouernano in stalla; anzi bisogna vsar loro ogni piaceuolezza: toccandoli spesse volte tutto il corpo; & lusingandoli con la voce dolce, o con dar loro qualche cosetta non ordinaria da mangiare che li piaccia. Et con queste vie si fanno i poledri mansueti, & domestichi talmente, che poi si lasciano gouernare.

GIO. BAT. Ancora voi M. Lodouico non venite al passo, che si deue vsare nel principio quando si hà da caualcare questi poledri.

LOD. Addomesticato ben'il poledro, l'eccellente cauallerizzo li pone prima il capezzone con ogni destrezza, senza farli altro, che lasciarglielo con le due redine, pur di corda, per due, ò tre hore: & leuatogliele il giorno seguente dopò il vespro gliel ritorna, & lascia alquanto: & poi pigliate le redine, lo riuolge pian piano fuori della barra, & lo conduce sotto al portico, ò in altro luogo: hora fermandosi, & hora passeggiando gentilmente per quel tempo, che li pare conueniente alla sua domestichezza, ò durezza. Onde, ritornatolo alla stalla subito, il garzone al solito lo piglia, & gli leua il cauezzone, & li ripone la cauezza, & poi all'hora consueta (hauendo prima mangiato del fieno) lo beuera; & dapoi li dà la biada ordinata. Et il terzo giorno, non solo il cauallerizzo li ritorna il medesimo cauezzone all'hora solita: ma con ogni gentilezza li pone adosso la bardella, o bastina senza staffe, pettorale & groppiera, & la cinge con carezze, & la stringe pochissimo, senza farli altro che menarlo fuori della stalla col cauezzone, & condurlo con piaceuolezza sotto al portico, & altroue per quelle strade, o campi come li piace; & rirrouando campi arati, vi entra dentro, onde facendosi dar'vna bacchetta alquanto lunga dal garzone, che lo seguita, si ferma, & fà andare pian piano il poledro, fin che a poco a poco và crescendo passo; toccandola qualche volta leggiermente con la detta bacchettina, col fargliela vedere, & dapoi fermatolo lo carezza con la voce, & lo tocca con le mani, & poi si riuolgono verso la stalla & giunti lo disegna al garzone, il quale lo gouerna nel leuarli destramente la bardella, scauezzone, & nel metterli in quell'istante la cauezza. Et venuto il quarto giorno, nell'hora solita, li pone la bardella, & il cauezzone, & accarezzatolo alquanto, li fà montare adosso vn garzonetto, & vedendo che non fà straniezze alcune, lo leua con le redine fuori della barra, & lo conduce sotto al portico, & vedendolo stare quieto, lo fà passeggiare per vn poco, & poi accarezzatolo, li tocca, & palpa con la mano il petto, il collo, il capo, e lo cõduce a luogo alto fatto a posta per montare, & smontare, mentre che si caualcan senza staffe, & che i poledri sono grandi: Et fatto discendere il garzonetto egli entra leggiermente nella bardella; tenendo benissimo le redine giuste; onde fermatosi alquanto, si fà porger di dietro vna bacchettina picciola, con la quale li tocca il collo; & allentando vn poco lo redine, lo fà andare commodamente per lo portico, o per altro luogo appresso. Ma se per caso fà qualche atto contrario, lo ferma col cauezzone & l'accarrezza con voce, & cõ atti piaceuoli; vedendo che si acquieta, lo fà andar pian piano: crescendo poi a poco a poco si che lo fà caminare, & trotta-

Discorsi del domar i poledri.

trottare, & fatto questo con ogni destrezza per vn buon pezzo, lo ritorna verso la stalla, & giuntoui, lo disegna al garzone solito, il quale hauendoli posto la cauezza, & legatolo alla mangiatoia, lo copre con la coperta, accioche ritrouandosi accaldato, non si raffredisca: & passato poco più d'vn'hora, li leua la coperta, & la bardella, & fregatolo alquanto con la paglia, massimamente doue si troua bagnato dal sudore, lo copre con la medesima coperta, & dapoi fregatoli le gambe, & i piedi, gli ordina il mangiare, il bere, & il buon letto. Venuto poi il quinto giorno, essendo stato ben'ordinato dal proprio garzone, all'hora solita, gli è posto dal cauallerizzo il cauezzone, & la bardella ben cingiato, e menatolo al luogo consueto del montare, ascesoui gentilmente, lo fà andare per le vie, per li prati, & per li campi, hora commodamente, & hora caminando, & trottando sì che comincia a scaldarsi; facendo il simile di giorno in giorno; accrescendoli ogni hora più la fatica; conducendolo specialmente ne i campi arati; & iui facendolo caminare, & trottare fin che comincia a stancarsi: poiche questa è la via di assuefarsi al leuar ben'i piedi, & a spalleggiarsi benissimo, non mancando poi di volgersi verso la stalla pian piano; accioche giunto, sia pigliato dal garzone per farlo passeggiare con le redine in mano, fin che è asciutto, & condutto al suo luogo, per ordinarlo a quanto si fà bisogno.

Parimente ne gli altri giorni non manca il cauallerizzo di caualcare il poledro ogn'hora più: & come vede ch'egli è addomesticato, lo fà ferrare tanto ne i piedi di dietro, quanto in quelli dinanzi, & con ferri leggieri, accioche maggiormente egli possa caualcarlo per luoghi pietrosi, & montuosi, senza rompersi le vnghie, ò diuenire stroppiato: non adoperando altro che vna bacchettina, & il cauezzone per farlo andare pianamente, & fortemente, facendolo non tanto caminare, trottare, galoppare, & correre velocemente: ma ancora atteggiare, riuoltare, & saltare & anco tirare ben de' calci, & vrtare con la testa, & con le spalle secondo, che conosce esser' espediente. Non manca poi di farlo ascendere sopra i poggi, i colli, & i monti, & discendere non meno benissimo, conducendolo anco doue siano molini, folli, fucine, rasiche, macinatore, pestatore, & doue si battono biade, legumi, lini, & altre cose, accioche non si spauenti nel vedere, & vdire simili strepiti. Et oltra che lo conduce a veder'andare cocchi, carri, carrette, & gran numeri di porci, di vacche, di pecore, e di capre, lo fà passare ancora doue sono de gli agnelli morti de' vitelli, de' manzi, & d'altri animali, che si mangiano. Osseruando di dì in dì tutte queste cose fin che lo vede ben'addestrato nell'andare, & ben assicurato nel vedere, & nel sentire tutte queste cose, che vi ho narrate.

Hora vedendo il prudente Cauallerizzo, che'l poledro è hormai domato in buona parte, non solamente li pone dopò nona in bocca vn morso immelato fatto in vn canone: con la testera di corame, & con le sue redine; ma lasciateglielo cosi masticare fin'all'hora consueta dal caualcarlo vi mette anco sopra il cauezzone, & li cinge la bardella: Onde, montandoui il caualca in diuersi luoghi: facendolo hora andare a passo a passo, & hora trottare, galoppare, correre; & fare più rimesse, & anco saltare fossi, passare più fiumi, & altre acque. Non mancando di darli quel buon'andare, ch'egli maggiormente apprende. Percioche altro andare vuole il ginetto, altro il caual di lancia, & altro vn mezano, o ronzino per vn gentil huomo.

GIO. BAT. Come si può conoscere di tempo in tempo la età loro?

LOD. Alcuni Auttori sono differenti nel raccontare questi ordini: percioche anco i caualli sono come gli huomini: de' quali vi sono che hanno vintisei denti, altri vintisette, & vintiotto, & altri vintinoue, e trenta. Vero è, che Aristotile vuole che'l cauallo ne habbia quaranta, benche in questi paesi ne ho veduto fino a quarantadui, cioè vinti nella mascella, o ganassa di sopra, & vintidui in quella di sotto. Et però dico, che'l poledro nasce senza denti, & poi ne i dui, ò tre primi mesi, comincia a buttarne, & in capo dell'anno ne ha fatto sei di sopra, & sei di sotto; onde giunto a i trenta mesi, ne muta nel mezo dui di sopra; dui altri di sotto, & ne i quarantadui: ne ha mutati altri quattro per lato che toccano i primi mutati.

Laonde, passati sette anni, non si può conoscere più la età di cauallo alcuno per conto de' denti, fuori che i dodeci anni, vedendosi nel mezo d'essi denti negrezza non solita, & quanto più egli và nell'età tanto più li diuengono lunghi, eccetto però quelli, che noi domandiamo scaglioni, i quali per cagion del freno dopò il quinto anno diuengono ogn'hora più piccioli, & vanno consumandosi.

I dodici denti per cauallo, che sono dinanzi, sono chiamati voraci, per i quali si conosce la età fino al settimo anno, poi non solamente ve ne sono quattro detti canini per l'acutezza, i quali noi chiamiamo scaglioni. ma ancora ve ne sono vintiquattro di dietro, che si veggono malamente, detti da gli antichi molari, & da noi ganassali, o mascellari, i quali sono talmente grossi, che ciascuno, è maggiore tre volte tanto d'ogn'vno, che sono dinanzi. Di maniera, che tutti ascendono al numero di quaranta, & fino a quarantadui, quando però ve ne sono dui altri nati della mascella di basso appresso gli scaglioni, & verso i ganassoni. Vero è, che si come vi sono de' caualli che più tosto producono i denti, che non fanno de gli altri, così ve ne sono che tardano a mutarli, & a produr gli scaglioni, che mai non si mutano. Poi oltra che la età de' caualli non si conosce passati (come ho detto) i sette anni, per conto de' dotti, si conosce però alle crespe del labro di sopra come alcuni vogliono, che tante sono le crespe quanti sono gli anni. Senza che si conoscono alla tristezza, alla malenconia della fronte, all'abbassamento del collo alla pigritia di tutto'l corpo, al langore de gli occhi, & alle canitie, che specialmente si veggono a i caualli morelli; bai, fauri, rouani, saginati, & d'altri colori che ritirano all'oscuro, conoscendo similmente la vecchiezza ne i caualli leardi rotati, che erano scuri, essendo diuenuti chiari, ouero essendo bianchi del tutto, & fatisi moscati. Oltra che si conoscono esser vecchi, tirando la pelle, non tanto delle mascelle, ma di tutto il corpo, la quale quanto più tarda ritornare, tanto più fà vedere, che la vecchiezza è maggiore, & per contrario, ritornando subito, mostra il cauallo giouine.

GIO. BAT. Per essermi piacciuti questi breui discorsi, haurei caro che mi faceste vn ritratto d'vn bel cauallo, cominciando dalla testa fin a' piedi.

LOD. A formarui vn bel cauallo bisogna c'habbia prima la testa picciola, allegra di fronte, asciutta, e secca di carne, perche si veggono maggiormente le vene, & i nerui, che lo mostrano viuace di spirito. *Forma di vn bel cauallo.*

Bisogna poi ch'egli habbia gli occhi neri, grossi, & che escano in fuori: percioche quel cauallo, che gli ha bianchi, o di colore del gatto, non vede il gior-

no molto lontano; ma sì ben di notte. Et sono anco cattiui quegli occhi, che sono incauati, o gazzolini, o della forma de' porcini: senza che fanno parere ancora disforme il cauallo, come fanno il medesimo quando vno è bianco, è l'altro nero, o che sono dissimili d'altri colori, o d'altre forme, come variamente se ne trouano.

Ancora stà bene, che habbia l'orecchie curte, acute, & dritte: perche, si come quel cauallo, che le ha ben formate si dimostra animoso, feroce, & potente ad ogni gran fatica, così quello che le ha grandi si dimostra esser vile, & di poco valore.

Appresso è cosa buona che habbia le mascelle picciole, sottili, secche, & non disuguali: percioche quando il cauallo ne hauesse vna tenera; & altra dura, o che fussero grosse tutte due, & il collo curto, sarebbe difficile ad imbrigliare il freno al luogo suo.

E bene parimente che habbia la bocca grande, squarciata, di molta fessura, & bene aperta, poiche egli sarà sempre facilissimo l'imbrigliarlo, & il maneggiarlo, senza che egli habbia le labra sottili, & riuolte in fuori, accioche non impediscano l'effetto della briglia, come occorre a certi caualli, che diuengono sboccati, & non per altra cagione, che per le labra disconcertate oltra che quanto più si troua la barba picciola, asciuta, & non piena d'ossi, nè bassa, tanto meglio il barbozzale aiuterà il freno a far migliore effetto.

Similmente è bene che habbia le nari bene aperte, gonfie, vermiglie, & grandi: percioche dinotano, che il cauallo ha il calor viuace di spiriti, & i meati del fiato molto ampi, i quali lo fanno parer più terribile. Senza che ritrouandosi ben dotato di nari, le sommerge anco profondamente nell'acqua, mentre che beue.

Dapoi bisogna che'l cauallo habbia il collo ascendente dal petto verso il capo, come lo porta il gallo curuandosi però talmente, che'l capo venga a stare dauanti al caualiere, & gli occhi riguardino a' suoi piedi. Ma perche vi sono alcuni, che lodano per bello quel collo, che più nel cauallo è lungo, & altri quel ch'è molto curto, dico che bisogna, che sia nè troppo lungo, ne molto curto: ma che sia eleuato, scarico di carne, & incuruato, percioche quanto più è grosso, curto, & carico di carne, tanto maggiormente è difficile ad infrenarlo vbbidiente.

Vuole esser'anco il collo adornato di crini sottili, crespi; & quelli del ciuffo lunghi, accioche gli occhi non siano molestati dalle mosche, o d'altri impedimenti.

Appresso bisogna che'l cauallo sia di petto largo, mole, & vscito fuori a guisa del colombo. Il quale oltra la bellezza, lo fà più idoneo alla forza, & a far'i passi più lunghi, senza incaualların le gambe dinanzi, come gli occorre quando è per natura stretto. Et non falla, che'l petto bello ha le spalle forti, & lo stretto le ha sempre deboli.

Non meno bisogna che'l cauallo sia ben formato di buone gambe, le quali siano grosse d'osso, scarnose, dritte alte, & egualmente distese dal ginocchio al piede. Hauendo anco le coscie grosse, lunghe, muscolose, & neruose, le quali siano così carnose di dentro, come di fuori, & corrispondenti al petto, & a i lati; percioche quanto più interuallo è trà esse sotto la coda, tanto maggiormente verranno l'anche ad allargarsi, & da i calcagni alti con le giunte grosse, curte, &

té, & non vicine alle vnghie: le quali siano dure, alte, concaue, rotonde, & nere; percioche le bianche sono cattiue, per esser nere, & le tenere dure.

Bisogna parimente che'l cauallo sia curto di schiena, non gibbosa, o acuta; ma più tosto talmente piana, che paia hauer vn'canale sin'a la coda, & il dosso sia non molto alto ne molto basso: & il dipartimento delle spalle sia distinto, le quali siano larghe, lunghe, grandi, dritte, & fornite di carne. Hauendo parimente la groppa piana, soda, grossa, & quasi doppia con vn certo canale in mezo: & non meno la coda sia di fusto curto sottile, & fermo con le sete lunghe, & ch'egli la porti stretta frà le coscie.

Poi bisogna che'l cauallo habbia i lombi ampij, & tondi; perche meglio alzerà i piedi dinanzi, & conseguentemente quei di dietro; senza che i fianchi appariranno piccioli; perche essendo grandi, parte lo difformano, & parte l'indebiliscono. Oltra che bisogna hauer i lati pienotti, & lunghi di sopra del ventre, stando che lo dimostrano più bello, più robusto, & più atto al caualcare.

Bisogna similmente che'l cauallo habbia il ventre picciolo, tondo, & ben sotto alle coste. Le quali siano ben larghe, & lunghe con picciolo tratto da l'vltima di dietro al nodo dell'ancha. Percioche non solo il cauallo sarà più spedito nel corso, & nell'altre attioni: ma il caualier'ancora potrà con maggior commodo entrar'in sella. Et vi resta ch'egli habbia i testicoli piccioli, & eguali, percioche manco gl'impediscono, & li danno occasione di minori mali in quelle parti. E vero, che essendo grandi hà più sforza in tutti i membri, & più virtù nell'animo.

GIO. BAT. Ancora che sia stato bell'vdir questi vostri discorsi; nondimeno il vostro famoso Ballino merascalco in Manerbio, in poche parole forma vn bello, & buon cauallo, dicendo.

Come in poche parole si forma vn bel cauallo.

Bisogna che'l cauallo habbia gli occhi, & le gionture del bue, i piedi, & la forza del mulo: le vnghie, & le coscie dell'asino: la gola, & il collo del lupo, le orecchie, & la coda della volpe, il petto, & le chiome della donna, la ferocità, & l'ardire del leone: la vista, & i giri del serpente; la nettezza, & l'andare della gatta; la velocità, & l'agilità della lepre.

Doti d'vn buon cauallo.

LOD. Appresso i nostri detti, bisogna che'l cauallo habbia il passo eleuato, il trotto sciolto, il galoppo gagliardo, il correre veloce, il saltar aggroppato il maneggiar sicuro, & presto, essendo leggier'alla mano, & vbidiente del volgersi da ogni banda; portando la testa giustamēte, senza sdegnarsi della briglia, ne dello sperone; ma conformandosi alla volontà dell'huomo che lo caualca: non mouendosi, ne spauentandosi per la nouità ch'egli sentisse ò vedesse: ne brauando, o percotendo altri caualli: ne per alcun'odore di giumente infuriandosi nell'anitrire, & nel calcitrare con essi.

Quanto può viuere vn cauallo.

Finalmente è da lodare il cauallo di spirito vigoroso, vbbidiente, mansueto, agile, veloce, & che habbia bocca piaceuole piedi buoni, & robusti lombi; percioche sarà sempre commodo a qual si voglia caualliere, o principe, per apportarli in qualunque impresa, honore, & certa salute. Ma quel cauallo, che, ò per vigliaccheria ha bisogna di sperone, o di sferza: ouer per ferocità, ha bisogno di molte carezze; dà sempre gran molestia al patrone, & poi ne i pericoli turba l'animo di continuo.

VINC. Quanti anni può viuer vn cauallo ben trattato dal patrone?

LOD. Questo nō si può determinare, sì per la diuersità de' siti, & per la na-

tura de lor caualli,& ſi anco per eſſer bene, & mal paſciuti, & per eſſer affaticati aſſai, ò troppo poco. Nondimeno ordinariamente nel noſtro clima, eſſendo ben trattati, viuono commodi ſin'a ſedeci,& vinti anni. Et però ciaſcun patrone dourebbe trattar il ſuo cauallo ſempre con prudentia, poiche egli lo goderebbe più anni aſſai; di quel che fanno infiniti huomini: I quali fallano, o nell'affaticarli ſenza miſura, o in non dar loro da mangiare, o in non tenerli bẽ gouernati, ouero, perche gli amano troppo, gli ammazzano col tenerli molto delicati, ſenza caualcarli, o dar loro fatica alcuna.

VINC. Vorrei che ci deſte le qualità de' mantelli, che ſono da lodare, e quelli che ſono da biaſmare; poiche molti pratici ſtimano, che i caualli quaſi ſempre moſtrino ne i loro peli, il valore, & la loro poca bontà.

Chiarezza de mantelli.

LOD. Quantunque vi ſiano diuerſiſſimi colori, nondimeno tutti deriuano dal baio, dal ſauro, dal leardo, & dal morello. I quali quattro colori dipendono da i quattro humori, che 'l cauallo ha nel corpo: & che hanno conueniẽtia con i quattro Elementi: cioè fuoco, aere, acqua, & terra. La colera adunque che aſſomiglia al fuoco, genera il baio. Il ſangue che la conuenientia con l'aere, genera il ſauro. La flemma che corriſponde all'acqua genera il leardo. Et la malinconia che ſi attribuiſce alla terra genera il morello.

Però comincierò a ragionarui del color baio, il quale è il miglior mantello di tutti gli altri, come quello che dimoſtra più vigore, & più ardimento alla guerra, & a i duelli, atteſo che queſti caualli non ſi ſpauentano ancor che ſiano feriti, perche non veggono il ſangue ch'eſce loro dal corpo. Et queſto colore, non ſolo ſi diuide in baio caſtagnato, dorato, rotato, pomellato, & ſauro; ma ancora il caſtagnato è il migliore, quando inclina all'oſcuro, ouero che le caſtagne ſono ſparſe ſopra la groppa, & per tutto il corpo.

Il color ſauro fà il cauallo preſto, ardito, pronto, ma non di molta forza; il qual'è tanto migliore, quanto ha buona meſcolanza d'altri humori. Et però, ſi come i ſauri abbruſciati, o metallini, ſono ſuperbi, capriccioſi ſaltaori robuſti, & di natura nobili: coſi i molto chiari, non ſono tanto buoni come ſono gli oſcuri.

Il color leardo ſi può diuidere nel rotato, moſcato, mellato, argẽtino, & ſtornello. Et di queſti il rotato è eguale in bontà al baio. Et è ſimile anco il moſcato nero per eſſer miglior del moſcato roſſo; percioche queſto è ſempre ſuperbo, & ſdegnoſo quando ha i ſegni nella teſta, & appreſſo al muſo. Poi non ſolo il mellato è riputato fiacco, & di poche forze benche ſia ſauio; ma ancora lo ſtornello non ſenza cagione è detto coſi come quello ch'è di poco intelletto, ma è però veloce nel correre, & in ogn'altra attione. Et del leardo argentino egli dimoſtra luſtrezza, meſcolata di nero, la quale dinota ſpirti purificati, che diſſeccano la malignità della flemma, & dell'humor freddo, & l'umido.

Il color morello fà il cauallo malinconico, & alle volte di mala natura. E benche per prouerbio ſi dice caual morello, o tutto buono, o tutto fello (parlando di quelli, che ſon neri, come ſono i corui) nondimeno, pochi vi ſono che non ſiano agili, preſti, viuaci, e ſuperbi. Ben'è vero, che tanto più variano in bontà quanto più ſon diuerſi di pelo. Ma eſſendo rotati moſcati, & pezzati di bianco, o ne la fronte, o ne i piedi: maggiormente ſi fanno conoſcere per caualli buoni ad ogni impreſa. Et queſto baſta.

GIO. BAT. Perche il Sole comincia à voltarſi, ſarà bene che diciate ſolamen-

lamente quei più segnalati rimedij, che sono buoni per sanare le infermità, che communemente vengono a i caualli.

LOD. *Comincierò per sanare i dolori, che vengono al cauallo per superfluità di sangue, ò d'humori, che si conoscono nel mouere i fianchi senza gonfiarsi in altro, che nelle vene, & si gitta in terra per troppa passione, bisogna cauarli del sangue dall'una, & l'altra parte della vena cingia, ch'è appresso alla cintura, & menarlo a passo, a passo a mano, & non li dar da mangiare, nè da beuere fin che non sarà liberato.* *Rimedij a più dolori del cauallo.*

Al dolor poi che viene al cauallo per ventosità ne i fianchi, si rimedia col porli nel culo la maggior parte d'un canelo di cana molto grossa di lunghezza d'un palmo, unto di olio commune, il quale si lega talmente al tronco della coda che non possa uscir fuori, & dapoi si caualca per lungo spatio; trottando più tosto per luoghi montuosi, che per piani: Et ritornato a casa, essendo tempo freddo, vi si getta adosso subito una coperta di lana, & si frega fortemente i fianchi con le mani ben'onte di olio, fin che riscaldi: & mandi fuori la ventosità per lo canello. Ne vi si manchi di darli da mangiar cibi caldi, & dell'acqua cotta con comino, & con semenze di finocchio per ugual parte in quantità, & con farina di frumento mescolata insieme, e tenerlo in luogo caldo, e ben coperto con schiauina. *Mal de' fianchi.*

Al dolore che viene al cauallo per mangiar troppo orzo, ò altra morbida pastura se gli gonfiano i fianchi, & il corpo; Onde a guarirlo si fà una decottione di malua, di marcorella, di orsina, di violaccia, di parietaria, & d'altre herbe che lubrichino aggiungendoui mele, sale, olio, & semola. & fatta tepida questa decottione, & posta in un ventricolo, che habbi un canello, conueneuolmente lungo, & grosso a modo di cristero si fà entrare nel ventre del cauallo, quando sia concio, che stia più alto di dietro, che dinanzi. Et fatto ben questo si frega il ventre ben onto d'olio con un legno tondo pulito da dui huomini, l'uno dall'una parte, & l'altro dall'altra; cominciando dinanzi insino alla parte di dietro a calcare benissimo per un pezzo, & dapoi chiuso il postirone si caualca pianamente di continuo, sin che gitta fuori non pur tutto quel che truoua posto nel ventre; ma ancora gran parte dell'altro sterco e restarà liberato. *Al gonfiar de' fianchi.*

Al dolore che viene al cauallo per ritentione d'orina, che si conosce da gonfiarseli la vesica, & intorno alla verga, si medica con l'herba curtana, con la parietaria, con la senatione, & con le radici de gli asparigi, per egual parte, le quali cotte insieme, si pongono così calde intorno alle parti della verga con una fascia lunga, & larga quanto bisogna, facendo queste cose tante volte con l'empiastro sempre caldo fin che si vegga orinare. Ma se per caso non li giouassero questi rimedij per l'ultimo si lascia andar con una caualla liberamente per la stalla perche al sicuro egli orinerà per lo desiderio del coito, che fortifica, & conforta la natura in questo, & in altri dolori. *Alla ritentione d'orina.*

Al dolore che viene al cauallo detto da noi le vidi, per troppo riscaldarsi, & poi raffreddarsi che non può mangiare, ne riposare, & le orecchie li vengono fredde, bisogna subito cauarle, piegando prima l'orecchia frà la ganassa, & il collo, & doue aggiunge la punta, pigliar quella pelle col cordone si taglia iui, & si caua con la lancietta tutta quella marcia dura, che pare neruo bianco, & poi con coperta di lana si copre il cauallo, & si fà passeggiare sin che le orecchie ritornano calde, & se gli dà il beueraggio fatto con farina & sale, dapoi che l haurà mangiato un poco di buon fieno, che se queste vidi non si ritrouano più che montate, il ca- *Alle vidi.*

uallo guarisce; ma se si tarda in poche hore l'ammazzano.

Anticore. *Alla infermità dell'anticore, che tosto ammazza il cauallo, come la gianduffa cresce nel petto, bisogna sempre estirparla del tutto; ma se per caso si rompesse qualche vena nel cauarla, usi anco subito ogni ingegno per pigliar i capi, & legarli con filo di seta. Perche mancando di questo, quanto più cresce quella gianduffa, tanto più si fà maggiore la postema, & li dà subito la morte.*

Strangoglioni. *A guarir il mal de gli strangoglioni, che vengono al cauallo, con gianduffe sotto alla gola, & che discendeno dal capo, quando è infreddato vi si mettono conuenevoli setoni sotto a quella, i quali menano mattina, & sera, ponendoli sopra al capo vn panno di lana, tenendolo di continuo in luogo caldo, vngendoli poi la gola, & le gianduffe col butiro. Et s'elle non si dispareßino, si estirpino infin alle radici, & dapoi si curino le piaghe con stoppa bagnata nelle chiare d'ouo, legata in modo, che non possa vscirne cosa alcuna.*

VINC. Hora che hauete detto alcune infermità, che danno la morte a i caualli in poco tempo (benche ve ne siano infinite) vorrei che ci ragionaste de le altre che si rendono più facile nel medicare.

Bolso. LOD. *Parlandoui del cauallo ch'è venuto bolso di poco tempo (per esser infermità che si puo sanare innanzi ch'entri nel polmone) si fà vn beueraggio con garofani, noce moscade, gengiuo galanga, comino, & semenze di finocchio per egual peso, & poluerizato tutte queste cose, con quantità di oui aggiunti, & alquanto di zafrano si pongono nel vino, & si danno al cauallo acconcio col capo alto per farle discender per la gola, nè se li lascia abbassar almeno per mez'hora, accioche il beueraggio discenda tutto nelle budella. Bisogna poi menarlo a mano, o caualcarlo con lento passo, per far che non lo possa vomitare, & non lasciarlo mangiare per mezo giorno auanti & altro tanto dopo, acciò che'l beueraggio non sia impedito di far l'opera sua dandoli poi dell'herbe fresche o frondi di canna, ò di salice per temperar il medesimo calor del beueraggio. Il quale (come ho detto) guarirà'l cauallo se'l male sarà fresco, ma se sarà vecchio si aiuterà per qualche tempo, incendendoli i fianchi con due linee l'vna sopra l'altra da ciascun capo, accioche per lo constringimento del fuoco, si scemi il battimento de fianchi fendendoli ancora le nari, accioche tiri a se il fiato, & lo mandi fuori più facilmente, dandoli non meno dell'vua matura, & facendoli bere del mosto dolce & poi mangiare per molti giorni delle graspi, & con questi soccorsi si manterrà come sano per qualche tempo.*

Riprensione. *Alla riprensione poi del cauallo, che gli occorre quando si troua riscaldato molto & ch'è posto in luogo freddo perilche si ritirano i nerui, e la pelle, che non si può pigliare con la mano se non con difficoltà si mette in luogo caldo & si scuffa con vna coperta di lana, talmente grande, che lo copra tutto sin in terra & poi se li pongono sotto al ventre otto, o dieci pietre viue ben'affocate, & a poco a poco spesso innaffiate con acqua ben calda, accioche quel calore, per vn pezzo lo faccia sudare benissimo. Et fatto ben queste cose, si leui il cauallo dalle pietre, & s'inuolga nel detto panno, & si tenga così cingiato, fin che son cessati quei dolori; & dapoi spesse volte al giorno si freghino le gambe con le mani ben vnte con butiro caldo, o con olio commune fin ch'è liberato.*

Cimori. *Alli cimori, che vengono nel capo al cauallo, che poi discendeno per le nari con flusso continuo a modo d'acqua si fà vna coperta al capo solo & si tiene il luogo caldo & se li dà cibi caldi: o se li manda per la via delle nari il fumo delle stracie abbrucciate, percioche dissolue gli humori vecchi.*

Al ma-

Al male de gli occhi, quando lagrimano, se li fanno strettoio d'incenso, & di mastice ben poluerizati, & di battuti con chiara d'oui, si pongono sopra vna pezza di lino larga almeno quattro dita, & lunga tanto che posta sopra la fronte prima rasa, si possa legar sotto alle tempie, lasciandola cosi, fin che gli occhi cessino di lagrimare, leuando dapoi la benda con l'acqua calda, & con l'oglio dibati insieme. De gli occhi.

Al male che vien al cauallo in bocca per enfiarsi, si taglia prima la vena sotto la lingua & poi si piglia del sale, & altrotanto di tartaro ben pestati insieme, & posti nell'aceto fortissimo, si frega ben la bocca nel lato di sopra: Et se per caso vi fussero giandusse, che non scemassero con questo rimedio, siano tagliate & estirpate, & dapoi fregata subito con le medesime cose. Ma se'l cauallo hauesse enfiato solamente il palato, sia fenduto con la lancetta ben acuta per lungo, & poi fregato solo con lo sale trito che senza fallo guarirà. Enfiar di bocca.

Al male della palatina, che vien al cauallo, quando non può mangiare, per hauer enfiata la lingua, se li dà del cece, perche nel mangiarlo la rompe & scaccia: ma quando ritornasse non è da tagliar la lingua, come molti sanno: ma bisogna dar il fuoco, poiche pigli bando, benche il cauallo patisce per alcuni dì, quando si manca di vngerla col mele bollito con cipolle, & con caccio arrostito. Palatina.

A sanar il dosso offeso per peso della sella si taglia prima intorno al male, & poi si pone sopra stoppa bagnata con chiara d'ouo tre volte in tre giorni. Ma meglio è metterui della poluere di risagallo. Et se per caso tal male fosse molto enfiato, & molto duro si cura co' cauoli, con assentio con parietaria, & branca orsina, pestati con songia di porco & dapoi cotti insieme si pongono sopra fin ch'è mollificato, e poi si taglia e vi si mette la poluere del risigallo. Dosso.

Ancora a guarir simil male quando è scoperto l'osso si laua prima bene col vino, o con l'aceto forte, & poi si pone sopra della poluere di calcina mescolata col mele, facendo questo ogni giorno fin che la carne ha coperto l'osso.

Poi a farl ritornare i peli, si pesta di gusci di auellana arsi, posti con olio, si vnge il nudo spesse volte, fin che sono ritornati.

Al mal che vien al cauallo per portare più peso delle sue forze, chiamato mal feruto si radeno bene le reni, & i lombi, & poi si fa vn strettorio con pece nauale, distesa sopra vna pellicina tanto grande che copra tutto il raso, & poi si piglia bolo armoniaco pece greca, albano, olibano mastice, sangue di drago galla e tutte queste cose di eguale peso, poluerizato si spargono sopra la detta pece nauale alquanto calda, e si metton subito dou'è raso il male, la quale pelle non si leua fin ch'ella vien via facilmente & all'hora è guarito il cauallo. Mal feruto.

Si guariscono ancor le zarde, toccate prima con ferro affogato per lungo, & per trauerso nel luogo enfiato; & tagliate alquanto vi si pone sopra sterco bouino con aglio pesto, & vna sol volta. Legasi poi i piedi al cauallo cosi dinanzi come di dietro, & in tal maniera, ch'egli non possa morder le cotture, ne fregarle, per noue, o dieci giorni, & com'è leuato il cuoio dalle dette linee, si tien nell'acqua corrente dalla mattina per tempo sin'a terza, che sia tanto alta, ch'ella vadi di sopra delle cotture. Et condutto a casa che sia posto sopra le linee della poluere sottilissima di terra, o cenere setacciata di felice. Zarde.

Ancora si guariscono le galle nel raderle prima, & poi vngerle con olio di ginebro almeno per quattro dì, sera, & mattina. Ma non bisogna che'l cauallo vadi in acqua, fin che'l pelo non è ritornato. E vero che si sanano anco col toccarle col fuoco per lungo, & per trauerso. Galle.

Crepaccie. A guarire similmente le crepaccie, che vengono a i caualli tra le giuntura della gamba, & l'vnghia, non solo si radono prima i peli, & poi si lauano di vino: ma si vngono ancora con vnguento fatto con caligine, con verderame, con mele eguali di peso, & pestati insieme. & cotte sin che sono spesse, si mescolano con calcina viua con la spatola fin ch'è diuenuto vnguento. col quale alquãto caldo, si vngono due volte al giorno fin che sono saldate. Ma essendo delle grandi, tra la carne viua, & l'vnghia si curano col darle il fuoco, dal capo sin'alle radici.

Gambe enfiate. Si guariscono poi le gambe enfiate per gli humori discesi, allacciata prima la vena, & vacuata di sangue conueneuole, si piglia della creta bianca ben trita. mescolata con aceto forte, & sale minutissimo: & venuta a modo di pasta, s'empiastra tutta l'enfiagione due volte il giorno: essendo però rinouata di volta in volta.

Formella. A guarir la formella che vien'al piede del cauallo per troppo fatica sopra la coronella, si laua prima benissimo con vino bianco, & si taglia fra l'vnghia e'l pelo, & dapoi per tre giorni, si frega la piaga col sale pestato. Onde passato il nono giorno, essendoui cauato del sangue, & non asciugandosi si dà il fuoco nel medesimo luogo fra il pelo, & l'vnghia. & vi si fà lo strettorio cõ la cimatura di lana. & guarisce in vinti giorni.

Spinelle. Si guariscono ancora le spinelle che vengono al cauallo si per souerchia fatica, rasi prima i peli si porgono minutamente col medesimo rascio, & poi si coprono con empiastro composto di pepe pestato con tartaro, & con gomma elemi, incorporati con sapone saracinesco; legandolo per tre giorni, & dapoi leuatolo ponendoui sopra vna lama sottile di piombo lauando quel male tre volte al giorno con l'orina, con l'aceto, & co'l sale finche le dette spinelle saranno diseccate. Et quando con queste cose non si liberassino, diasi loro il fuoco al modo detto, alla formella, perche questo non fallirà.

Setola. Alla setola che fède per mezo l'vnghia al cauallo si guarisce con discoprir le radici verso il tuello, appresso la corona del piede tra il viuo, & il morto dell'vnghia, & col tagliar la rosetta di sopra. fin che l'vnghia comincia a sãguinare: Et poi troуato vna serpe minutamente tagliata (ma però senza coda, & capo) si fà bollir nel l'oglio fin che la carne è ben liquefatta dall'osso, & con questo vnguento vn poco caldo, si vngono le radici delle setole due volte al dì fin che restano mortificate & che l'vnghia sia restaurata. Auuertendo che'l cauallo non mangi herba, ne tocchi acqua quel piede o altra bruttura.

Inchiodato. Al cauallo inchiodato, si guarisce a cauarli il chiodo & poner nel buco dell'oglio bollito con alquanto di sale, & poi anco vn poco di bombagio bagnato nel detto olio. Et se'l cauallo fusse stato inchiodato vn giorno. o più si fà star quel piede a molle nell'acqua calda ben salata; facendoli vna poltiglia di semola & di sungia cõ l'acqua. & legandola sopra (essendo però posto nella piaga del Zucchero con oglio caldo) rimettendoui poi il ferro con quattro chiodi, & empiendo la casella del piede di sungia porcina, & stata cosi tanto che basti, si riferra, & si empie la casella di pegola, & si tiene ben onta con la medesima sungia.

A mãtenere l'vnghia verde. A mantener poi l'vnghia ben verde. si piglia malua ben bollita. ben pestata, & mescolata col mele, & con vn poco di farina si vnge la corona. & il calcagno. Ouero che si vnge queste due parti con songia di oca, di gallina di medolla d'ossa, e di largato; empiendo la casella di semola bagnata, o di cera nuoua di seuo di castrato, e di largato mescolati insieme. Et si guariscono anco i calcagni, & i fettoni: ponendo nelle caselle de' piedi il seuo di castrato vna volta al dì, e poi sopra impiẽ-

dole

dole del sterco suo con l'aceto, & con la cenere calda.

Si guariscono ancora le crepaccie, vngendole col vino, & con butiro distemperati, o col lardo lauato benissimo in diuerse acque: Oltra che si scaldano, vngendole con oglio laurino mescolato con mastice, incenso, biacca, rosso d'ouo, & aceto, tanto dell'vno, quanto dell'altro. Crepaccio.

Volendo guarir vn calcio con vn strettorio, si pigliano draganti stati nell'acqua calda, & cosi caldi ben liquefatti col mele vi si mettono sopra. Calcio.

Si guariscono non meno i ginocchi rotti, pigliando olio commune, semenza di lino, & paglia di segala abbrucciata, & poste insieme, si fà vnguento ottimo per vngerui sera, & mattina, sin che sono sanati. Ginocchi rotti.

Si guarisce anco il neruo torto nelle giunture, quando il cauallo mette il piede in fallo, pigliando vna libra di fien greco, vna di semenza di lino, quattro oncie di largato, & quattro di grasso di porco, & fatte bollire queste cose, finche restano poco, & spesse, si pongono sopra, & si libera con facilità. Ma essendo solamente enfiato, si piglia meza libra di mele, tre oncie di lardo, tre di largato, tre di comino pestato, & sei di semenza di lino, & bollite nel vino bianco, si pongono raffreddate sopra il male. Neruo rotto, o enfiato.

Si guarisce poi il cauallo, che si è sopragiunto co i piedi di dietro, essendo prima raso il neruo offeso, & fregato con sal commune, legandoui sopra vna piastra sottile di piombo per tre giorni, & poi lauandolo con vernaccia. Sopragiunto.

Agli occhi percossi, non tanto è buono porui sopra della midolla di pane stato nell'acqua fresca: ma ancora a empir tutta vna crosta di pane di carboni, & farla abbrucciare cosi insieme & stata poi in vin bianco sia fasciata sopra l'occhio. Et quando questo non giouasse siali cauato del sangue dalla vena della testa. Occhi percossi.

A scacciare i vermi che vengono al cauallo nel corpo, è buono il farli beuer l'acqua doue sia bollita la segala & mangiare quella. Ma è anco meglio il farli māgiar del solfo mescolato con la semola. Vermi.

A far cessar la tosse al cauallo si dà quattro branche di frumento ben lauato, ben cotto bene asciutto mescolato con vna libra di mele. Tosse.

Si guarisce il cauallo raffreddato con darli beuer del sangue caldo di porco battuto con vino. Et anco a darli mastice & ruta bollita con mele, & alquanto di olio commune con pepe. Oltra che sono buone le gramigne lauate, le frondi di cāna, e foglie di miglio e poi ber acqua tepida con farina d'orzo. Raffreddato.

Si fa stallare vn cauallo che non puo, vngendoli la verga con assentio pestato, & bollito con aceto. Et anco gittandoli vn secchio d'acqua fresca ne i coglioni. Stallare.

A sanare il male della lupa, che ha il cauallo sotto il corpo, vi si rade prima, & si punge minutamente con la lancietta, & poi si vnge per otto giorni sera, & mattina con dialtea. Lupa.

A guarir similmente il cauallo che hà la stizza si laua più volte al giorno con l'acqua bollita con le foglie di sambuco sin ch'è liberato. Et hauendo la rogna, si vnge con tre oncie di songia porcina, & due d'argento viuo, bollito con radici pestate di viole, & si parte in poco tempo. Stizza. Scabbia

Si guarisce non meno il cauallo desilato pigliando meza oncia di olibano, meza di colofonia, & vn quarto di sangue di drago, vno di consolida maggiore, vno di bolarminio, vno di sangue di cauallo vno di aromati, vno di galbini, & disfatti tutti insieme, si mettono nell'aceto fortissimo per vna notte, & cauati poi fuori, & mescolati bene con sei chiare di oui, si pongono sopra al detto male, & si libera. Desilato

A far'

Restiuo. *A far andare vn cauallo restiuo, si attacca vna corda a i testicoli, laquale sia tanto lunga, che passando fra le gambe innanzi colui che stà a cauallo, la tenga in mano, & come non vuol'andare, egli la tiri. che senza fallo anderà per ogni luogo, & finalmente lascierà tal vitio. Ma se'l cauallo sarà castrato, è cosa perfetta a scottarli le culate con vn bastone lungo cauato all'hora dal fuoco ben'arso in cima, che al sicuro anderà, & ritornando anco a tal pazzia, la lascerà facendo il simile con scottarlo in dui. & tre luoghi più di dietro.*

Lunatico. *A guarir il cauallo lunatico, si piglia il rosso dell'ouo ammassato col sale col quale essendo ben'arso, & poluerizato, si netta l'occhio con quella poluere. Vi gioua anco il sale ammoniaco, lo sterco di cocodrillo, il zaffarano, & la mirra, ana scrupoli dui. con dieci di rasura d'osso di sepia.*

VINC. Poscia che voi M. Lodouico ci hauete detto i più importanti rimedij per sanare i caualli, ci resta solo che ci ragionate alcune vie facili per ingrassarli, & poi facciamo fine.

Ingrassare. LOD. S'ingrassa vn cauallo magro, facendolo mangiare de'fasoli cotti nell'acque, mescolati con la biada, & se per caso non potesse per troppa debolezza mangiarli: si restaura; buttandoli per la gola de'rossi d'ouo mescolati col zucchero, & in quantità: poiche facilmente mangierà i detti fasoli, & biada. Et s'ingrassa anco presto con l'acqua tepida, con la farina di miglio co'l sale, sera, & mattina, & darli della biada abbondantemente. Oltra che è perfetto il miglio, o panico, ouer riso, cotti, & mescolati con la farina di faua; & darglieli salati quattro volte al giorno, ma non molto per volta, acciochè non gli abhorrisca. Io vi potrei dire ancora de gli altri secreti, ma perche vi ho detto i più breui, & i migliori. Non vi dirò altro, se non che vi ricorderò quì in fine d'alcuni rimedij pertinenti alle infermità de' Cani in Villa; & con questo piglierò licenza da voi, poiche per le hore, che son sonate, hauemo ragionato assai; & con la vostra buona gratia andarò a montar a cauallo.

VINC. Non solamente vi ringratio di quanto ci hauete detto, ma ancora venirò con voi, per saper alcune altre cose.

GIO. BAT. Andate, che Iddio vi feliciti sempre, & vi aspetterò dimani voi M. Vincenzo.

RIMEDII APPROBATI CAVATI DA DIVERSI AVTORI PER le Infermità de' Cani, a vtilità di quelli che ne tiene in Villa.



PERFETTO, e natural Cirugico al certo parmi, che sia il cane, poich'egli senza ferro, ne fuoco, ne semplice, ne composto, da se solo (bisognandogli) si medica, e cura ogni gran piaga, o ferita nella sua vita, dico con la sua sola lingua, e saliua, purche con quella vi possa bene arriuare, e leccare. Ma quando non può, anch'egli hà bisogno dell'arte medicatoria del Cirugico, massime quando ha male dal mezo innanzi, come sù le spalle, collo, capo, o naso.

Del Cane rabbioso.

VN Cane rabbioso, pauenta non solo quelli della tua Villa: ma anco Villaggi, Castelia, e Città: ogn'vno teme, e trema nell incontro, e solo aspetto del cane rabbioso.

Di-

Dicono i naturali, che questa pestifera rabbia nasce, o da qualche furore di pianeti, massime quãdo il Sole è in Leone, e sono giorni canicolari, in quei si eccessiui caldi, o da vapori terrestri infetti, o da qualche aria maligna, o da venti appestati, o da mancamento d'acque fresche, in quei sì infiammati tẽpi, o da qualche cibo de infetta carogna, o da qualche acqua morta (nido di serpi) beuuta, o da intemperie de'suoi contrarij humori.

Si che fatto rabbioso il pouero cane, diuien spettacolo tremendo di chi lo mira, e considera, tutto sosso, & arso, fino all'intimo delle sue midolle, con sguardo bieco, occhio bistoro, versando dalla bocca atro, & nociuo veleno, e sordide baue. Ansando spasima, non può fermarsi; scorrendo hor quà, hor là, rifiuta il datogli cibo, per buono, ch'egli sia, o per gran fame, ch'egli habbi. Schiua il puro, e limpido fonte, per gran sete, ch'egli si senti: vien magro, horrido in vista, ristringe i fianchi, restasi tutto spolpato, parendo nõ più cane: ma più tosto ombra di cane, odia la propria casa, tenta fuggirla, non conosce più niuno di quella famiglia, ne anco il proprio padrone, non sà doue vada, ne fugga, e senza abbaiare mortiferamente, & indifferentemente morde, e sbrana.

E cosi il misero cane, scorrendo fà in maniera, che chi alla sua infetta rabbia non prouede tosto, indi mille mali ne sorgono.

I rimedij saran questi di sanare il cane, fargli bere il brodo, in cui è cotto l'herba calamandrina.

Ouero mettegli il collo fra il muro, e l'vscio e foragli la pelle fra l'orecchie, & il collo, con ferro acuto, & infuocato. Et anco tiragli la pelle delle spalle, e della schiena forandole col detto ferro, a fine che esca bene quel contaminato, e tristo humore.

Altri gli fanno vn segno in frõte col ferro affuocato, altri gli fan molti altri rimedij: ma è pericolo medicar questa mala bestia: Perciò io ti voglio dare vna migliore ricetta, per fuggire, e liberar te, e tanti altri da rabbiosi pericoli, anco il pouero cane da tante ambastie, notale bene, come cose degne di perpetua memoria, e fà a mio modo.

Subito, subito conosciuto il cane rabbioso, vedi prenderlo fra l'vscio, & il muro col collo, poi recipe vna mazza grossa, di quelle che si spaccano le legne, & con tutte le tue forze dagli su'l capo fin ch'egli sia morto, e cosi ogn'vno sarà fuori di tal pauento.

E non potẽdolo hauere a questo modo, dagli vn'archibuggiata verso il petto, o capo, intanto che la rabbia non gli darà più noia, ne ad esso, ne ad altri, quest'è sicura, & approuata ricetta.

Per la gonfiatura della gola del Cane.

SE il tuo cane haue gonfia la gola, per qualche distillatione dal capo, come molte volte auuiene, recipe olio di camamilla, con cui vngerai quell'infiagione, per qualche giorni, poi cessando alquanto, lauagli quel luogo enfio con aceto non molto forte, & con dentro vn poco di sale, cosi vedrai buon'effetto.

Per

Per medicar piaghe verminose del Cane.

IL tuo cane, se hauerà dal mezo innãzi qualche piaga verminosa (t'hò detto che dal mezo indietro si cura da se) metti in detta piaga gomma di Hedera, conseruandouela sù da due giorni, poi laua quella piaga con vino, poi vngela con songia, olio di vermi, e ruta, squagliati insieme.

Ouero metti nella piaga verminosa, suco di scorze di noci verde, ouero metteui sù ceneri, o calcina in poluere di lupini, arrostiti nel forno.

Ouero poluere di cucumeri saluatici, laquale non solo amazza i vermi: ma di più rode via quella si fracida carnuccia, facendo anco accrescere la buona.

Per il mal della Formica.

HAuendo il tuo cane, mal della Formica, che è quello che gli viene sù l'orecchie, in tempo d'Estate, con quelle tante noiose mosche. Recipe quattro oncie di gomma de draganti, infusa nel forte aceto per otto giorni, poi leuala e falla in poluere fra doi sassi viui poi aggiungeui due oncie di lume di rocca, & oncie due di galla ben poluerizata, mischia tutte queste cose insieme, della cui mistura mettene su'l luoco offeso, e vedrai che le mosche spariranno, & l'orecchie guariranno.

Cane ferito dalla Volpe.

SE la malitiosa Volpe, ferisse il tuo Cane. Recipe olio d'oliue, in cui prima vi sia cotto ruta, e vermi, e con quello vngilo più volte, e restarà guarito, dico presto,

Per il vermecan che viene sotto la lingua al Cane.

SOtto la lingua del tuo Cane, nel mezo, e sù la cima, vi nasce vn vermicello, detto in Greco Lytta, quale è al cane, come vna nociua peste, e si chiama il male del Vermecan. Dunque mentre che'l cane, o giouinetto, tu con vn coltellino ben acuto, o con vn ago cauaglielo gentilmente però, e lascia gridare il cagnolino quanto vuole, e se'l cane fusse grosso, mettegli il badaglio in bocca, accioche meglio tù possi far'il seruitio, metteui sù quel poco male, olio ben salato, e tosto guarirà, non essendo così facile a diuenir rabbioso, cauatogli tal Lyttà, o verme.

Per il Cane, c'hà Stizza, o rogna.

PIglia vna libra di songia di porco, oncie tre di olio d'oliua, & oncie tre di solfo, e oncie quattro di sale, & oncie due de'ceneri, incorpora tutto ciò insieme, e fallo bollire del cui onto vngi il cane al Sole, che nõ sia gran freddo, ouero al fuoco, e questo per tre giorni, almeno che il cane habbi letto netto, poi laualo due volte col lisciaccio, e guarirà.

Caso che'l pelo non gli nascesse, laua il cane con acqua di lupini, poi vngilo.

lo di songia vecchia di porco, che subito ripiumarà.

Ouero piglia vna libra di songia, con due oncie d'argento viuo. incorpora insieme, vngi il cane al luoco aprico, e cascando i peli, vngilo con songia, che farà presto il pelo, e bello, ouero vngilo con morchia d'olio, di seme di lino, e guarirà.

E quando il tuo cane non hà molta stizza, non la lasciare incancarire: ma subito fagli pane a posta, con dentro radici, fusto foglie, e frutti ben pisti d'agrimonia, e mangiando di questo, in quattro, o sei giorni diuerrà sano.

Per il Cane ferito dall'Orso, o dal Cinghiale.

ESsendo il tuo Cane ferito dall'Orso, o dal Cinghiale; prima laua bene quella sanguinosa ferita con vino, e fanne vscire ben bene quel sanguccioli brutto, come velenoso, poi piglia succo de oliuastro, e succo di piantana, e bagna spesso la ferita, e presto sanerà.

Per il Cane ferito da vn'altro Cane.

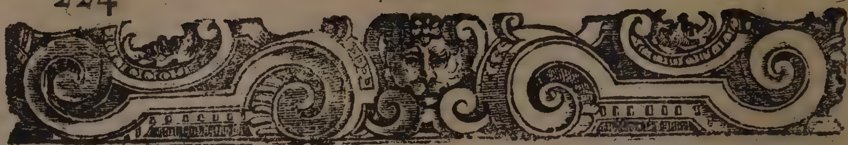
SE vn Cane, ferisce l'altro, Recipe del pelo di quel cane che hà ferito, poi piglia della pece pista, & incorporata con quel pelo, e mettilo sù la ferita & guarirà il ferito. Credo che di qui sia nato quel tristo prouerbio, frà vendicatiui, che dicono; Non fu mai cane che m'offendesse, che col suo pelo nō mi vendicassi: la ferita di cane si medica, con sterco di cane.

Anzi vogliono molti, che ogni sterco d'animale irragioneuole sia ottima medicina per le piaghe d'animale irragioneuole: che sia però della medesima specie, com'è sterco d'vn cane, per medicare la ferita di vn'altro cane, sterco d'asino, per medicare la ferita d'vn'altro asino, &c. come afferma Galeno, nel decimo libro suo de Semplici, oue dice, che tutti gli sterchi disseccano, e scaldano, saluo quel dell'huomo, e gli medicamenti disseccanti, e caldi, moderatamente astringono.

E l'istesso Galeno non ha egli composto vn libro de remedijs facile parabilibus? E qual cosa può esser più pronta ad vn cacciatore, che lo sterco de' suoi tanti cani? Ideo, &c.

Il fine della Decimaterza Giornata.





LA QVARTADECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

AGGIVNTA

DI M. AGOSTINO GALLO

Nella quale si tratta de gli Asini, & de' Muli.



ON volendo mancare M. Vincenzo Maggio di condurre à fine i ragionamenti pertinenti all'Agricoltura, & a i beneficij della Villa con M. Giouan Battista Auogadro, ritornò dopò desinare il quartodecimo giorno à lui, e lo trouò nella capelleta dell'horto in compagnia di M. Calisto Paradiso. Quiui salutatosi cortesemente l'vn l'altro, & posti à sedere: si trattennero vn pezzo in ragionamenti piaceuoli, fin che in vltimo parendo a M. Vincenzo d'entrare a trattar di quello, per lo quale vi era venuto; cosi cominciò a dire.

Si come hieri fù parlato lungamente intorno a i caualli, & in fine d'alcuni rimedij pertinenti all'infirmità de' Cani, essendoui M. Lodouico Barignano; cosi, quando piacesse a voi Signori, mi sarebbe grato, che hoggi si ragionasse de gli Asini, & de' Muli, animali certamente non meno necessarij di tutti gli altri all'Agricoltura.

GIO. BAT. Tanto più mi piace, che si parli di questo che dite, quanto che vi si troua M. Calisto. Il quale essendo stato in diuerse Prouincie nella sua giouentù, per imparar che cosa è il viuer del mondo, & poi dilettatosi già più anni dell'Agricoltura, siamo sicuri che non mancherà di chiarirci di quelle cose, che domandaremo in questa professione.

CAL. Veramente che voi Signori hauete ogni libertà nel commandarmi di quanto vi piace, ma ben mi doglio, che io non sia quale veggo, che mi stimate.

VINC. Non accade che voi diciate questo; percioche è molto noto il valor vostro a tutta la Patria. Et però sarete contento di ragionarci primamente della sorte dell'asino: ci ricerca far buona razza di Asini, & Muli, & di qual'età egli debbe essere.

CAL.

principio dell'equalità dell'aſino.

C A L. Dapoi che voi volete, che io vi dica il parer mio, & di quanto ne hò veduti, ſon contento non mancarui, per quello che poſſo. Però dico, che l'Aſino non vuol eſſere più di dieci anni. ne manco di tre; percioche, fuori di queſto tempo, non ſarebbe a propoſito per montare l'aſina, & meno la caualla: Et queſto biſogna che ſia ſcielto, grande. ben quadrato di membra, & ben qualificato di teſta, di faccia, di maſcelle, di labbra, di orecchie, & poi che habbia gli occhi non piccioli, le narici larghe, il collo non corto, il petto ampio, le ſpalle alte, & le parti di ſotto groſſe, carnoſe, robuſte, & tra loro aſſai diſtinte. Similmente il doſſo vuole eſſer grande, la ſchiena larga, i fianchi leuati, il ventre non gonfio, le coſte non ſtrette. le coſcie eguali, i teſticoli groſſi, le groppe piane, & la coda corta.

G I O. B A T. Voi hauete formato queſto aſino di tal maniera, che quãdo ne haueſſe vno di tali fattezze, io credo, che non mi ſarebbe men caro della mia Chinea learda. Et più dico, che ſe l'aſino in che fu conuertito il miſero Apuleio foſſe ſtato ſimile, egli non hauerebbe hauuto tanto diſcara quella ſua metamorfoſi, poiche ſi bello, & ſi ben proportionato l'hauete deſcritto.

C A L. Lodaſi poi quell'aſino, che hà il pelo liſcio, molle, & che ſi approſſima a color morello, hauendo vna macchia nera nella fronte, o più toſto per tutta la perſona. Et per contrario ſono giudicati per li più vili di tutti quelli aſini, che hanno il mantello ſomigliante alla cenere, come per lo più ſogliono eſſer in queſto paeſe, & maſſimamente quelli che ſono di forma picciola.

V I N C. Da qual tempo dell'anno ſi debbe dare l'aſino alle aſine per generar figliuoli, ouer'alle caualle per partorir i muli, o le mule.

Il tempo del montar le aſine.

C A L. Il proprio del far montare l'aſino, e dall'Equinotio di Marzo, fin' al ſolſtitio di Giugno, percioche portãdo le aſine vndici meſi, come fanno anco le caualle: partoriſcono i poledri nel tempo che le herbe ſono in perfettione, & non ne gli altri meſi incommodi nel paſcere, per abbondar del latte.

V I N C. Quanto tempo allattano le aſine i lor figliuoli?

Quanti meſi allattano le aſine.

C A L. Conſiderãdo che le madri per l'ordinario, hanno gran cura per dui anni di allattare i loro poledri, & farli paſcere, però ſtà bene, che per queſto tempo ſiano laſciati appreſſo di loro, ma come ſono paſſati i detti doi anni, e coſa neceſſaria leuarli, & ponerli ne i paſcoli doue ſtãno gli altri poledri a paſcere, fin che hanno compiuti tre anni, concioſia, che hanno l'età di farli portar le ſome; & tirar con le ſpalle gli aratri, i carri, & gli altri ſtromenti, & anco di eſſer caualcati da ciaſcuno.

G I O. B A T. Vorrei ſapere da voi, che ordine ſi habbia tener in adoprar queſti animali. come hanno compiuto il detto tempo, & per quanti modi ſono buoni per beneficare gli huomini.

Per quãti modi gli huomini ſi ſeruono de gli aſini.

C A L. Perche gli aſini ſono coſi vtili, come ſi vede, è da credere, che non vi ſia Prouincia. che non ne habbia in gran quantità, & per queſto non poſſo diuiſare come ſono tenuti vniuerſalmente, poiche ciaſcun paeſe oſſerua quel tanto, che li porta maggiore vtilità. Ma io vi dirò ſolamente alcuni ordini, che ſi oſſeruano nel Breſciano: cominciando da quello che fanno i pecorari, iquali ne tengono coſi de' piccioli, come de' grandi: non tenendo mai caualli, o muli, percioche fanno di giorno in giorno poco viaggio per paſcer le loro pecore di campo in campo di ſito in ſito, & di terra in terra ſecondo le contrade, & i paeſi che trouano. Et però fanno molto bene a tener ſolamente

de gli asini; atteſoche non moleſtano mai le pecore, come farebbono i caualli, & i muli, dando loro hora de'calci, & hora de'morſi; ma ſtanno ſempre cõ eſſe pacifichi, & mangiano inſieme li ſtrami, & le herbe: andando di compagnia per le vie, per li prati, per li colli, per li monti, per li boſchi, per le coſtiere, per le valli, & per le campagne, come ſe foſſero d'vna iſteſſa natura, ſtando quaſi tutto il giorno carichi delle maſſaritie che vi biſognano per far'il latte, ouero della farina di miglio neceſſaria per far due volte al giorno la polenta al modo del loro viuere.

Li vaccari ſimilmente tengono de gli aſini alquãto più grandi de i pecorari, per condurre i loro formaggi, i butiri, & le ricotte nella Città, & ne gli altri luoghi per viuere, & anco quando conducono le vacche a paſcere ne i monti (mentre che fà gran caldo) per menar con loro la vittouaglia neceſſaria, i vaſi di rame, & di legno che biſognano per farci formaggi, & le altre coſe che cauano dal latte. Oltra che tenendo di queſti animali, hanno queſto beneficio, che le vacche ſtanno ſane, poiche non vien loro il male pernicioſo della polmonera.

Molti Agricoltori medeſimamente ſi ſeruono di queſti aſini nell'arare, & nell'arpicare i campi, & anco nel farli tirare i carri, & le carrette cariche di biade, o di vini, o di fieni, ouero di legne; lequali ſono portate da vn luogo all'altro, & per venderle nelle Città, & in altre terre.

I Vetturali primamente, che tengono i dieci, i vinti & trenta aſini per ſeruire a danari a qual ſi voglia perſona, nel condurli alle Città, & in altri luoghi molte coſe ſecondo che occorre di tempo in tempo, viuono di queſto guadagno con la loro famiglia, & mantengono queſti animali con minor ſpeſa aſſai, di quel che ſpendono nel paſcere i caualli, & muli. Ben'è vero, che non mancano di quanto biſogna fare per conto del lor viuere neceſſario, & d'ogn'altra coſa, ſecondo che porta la lor conditione: benche non vi vuole molta fattura; poiche ſono animali molto gagliardi, & molto robuſti, i quali non ricercano quella politezza, o delicatezza nel viuere, & nel eſſer tenuti ben netti, & bene addobati di fornimenti, come vogliono, per l'ordinario, i caualli, & anco i muli, & ciò tutto'l dì ſi vede, che non ſolamente viuono di coſe ſaluatiche, di ſermenti, di bruſchi, & d'altre paſture abbomineuoli a gl'altri animali quadrupedi: ma il più delle volte ancora, portano le ſome ſopra la ſchena nuda ſenza cinghie per lunghi viaggi, di ſedici, & di diciotto peſi l'vna, come fanno i caualli, e i muli ſopra i loro baſti ben cinghiati, e nel vero caminano con tanta deſtrezza, che paiono quelle ſome ben legate, tanto vanno dritte ſenza mouerſi punto per cagione del pendere più da vn lato, che dall'altro, per cader in terra.

VINC. Dapoi che dite del cadere in terra, confeſſo che come giouane hauer caualcato, per burla queſti animali, & cadendo in terra, hauere ſentito maggior dolore, che faceſſi mai de' grandi caualli.

Di quãto ſono di poca ſpeſa.

CAL. Che diremo poi di tanti poueri Romiti, Frati, & Preti, che caualcano queſti animali humili (che ſono la maggior parte piccioli) per molti paeſi piani, & montani, i quali ſono molte volte carichi talmente di biſaccie, che con l'huomo inſieme, peſano due, e tre volte più, che non peſano i meſchini aſinelli di vno in vno, & nondimeno caminano gagliardamente per li fanghi, & per li ſaſſi, come ſe foſſero tanti Elefanti? Nè la ſera fanno loro altro, eccet-

to

ro che cauarli i basti; & essi come si sono voltati nella poluere benissimo, secondo la loro contentezza, vanno di lungo a beuerarsi, & poi a mangiare di quel buono, o cattiuo, che primamente trouano. Che se per caso vien dato loro vn poco di pane di melica, o di miglio, o qualche misirretta di semola pare a loro trionfare più che non fanno i gran corsieri, che mangiano due volte il giorno le copiose preuende d'orzo, o d'altre buone biade; percioche essi non ricercano d'hauere cosa alcuna da viuere, fuori che quel tanto, che parcamente fà loro bisogno di giorno in giorno.

Non sono similmente da esser taciuti non tanto molti poueri, che cercano tutto il paese con questi asini mansueti, per molti luoghi pij: ma ancora assai Monache pouere, che non tengono animali d'altra sorte, per condurre a loro Monasterij le limosine, che vengono loro fatte di grani diuersi di lini, di vini, di olij, di castagne, & di altre cose, che ricercano per amor di Dio. Laõde possiamo concludere, che questi animali sono talmente patienti, & prõti nel seruire di continuo huomini, & donne: poueri, & ricchi, grandi, & piccioli: saui, & pazzi: religiosi, & laici: Christiani, & peccatori, che non bramano mai altro, ch'essere amati da tutti, seruendo sempre senza alcuna contradittione, come le loro opere cosi vtili ne fanno buona testimonianza. Non mostrandosi mai vaghi di ricchi vestimenti, ne d'altre vanità: ma solamente delli bastirelli di paglia, coperti della più grossa tela che si faccia; hauendo il più delle volte le semplici cauezze di corda, i piedi senza ferri; & se pure sono ferrati i piedi dinanzi, pochissime volte sono ferrati quelli di dietro: di maniera, che noi possiamo dire, che questo è qualche cosa, stando che i caualli sono di costo assai, bisognandoli ferrare tante volte l'anno, & questi poueri asini non solo non si ferrano, se nõ rare volte; ma se pure sono ferrati, sono ancora di poca spesa, perche i loro ferri durano assai, caminando essi leggiermente senza che vi vogliono pochi danari a pagarli: poiche sono di mãco spesa quattro ferri di questi, che non è molte volte vn sol ferro d'vn cauallo.

GIO. BAT. Considerando adunque che le qualità de gli asini sono cosi buone, & cosi vtili a gli huomini più de gli altri animali, che adoperiamo, per qual cagione il mondo non gli hà in maggior prezzo, di quel che hà?

CAL. Non è dubbio alcuno, che se consideriamo le false opinioni di noi mortali, non ci marauigliaressimo del volgo, ilquale biasima sempre le cose lodeuoli, & le vtili, & accetta quelle sole che sono di maggior spesa, & di più fatica; ma habbiamo cagione di stupirci di molti, che sono hauuti per huomini sapienti: Iquali vinti solamente dalla pura ambitione, comprano caualli di grã prezzo, per tenerli poi con grande spesa del vestire, & del polire, & del viuere con perfetti fieni, & con altre pasture di costo assai: nõ auuedendosi, che molte fiate con poca infirmità muoiono, o rimangono talmente stroppiati, che di cinquantine di scudi, o di centinara che costano, finalmente non ne cauano vn paio. Che se questi ciechi lasciassero le loro vanità, & pigliassero gli asini che costano pochi danari, & vanno benissimo, non solo li terrebbono con poca spesa del viuere, del vestire, & della seruitù: ma ancora non li verrebbe la millesima parte delle infirmità che vengono si facilmẽte a i morbidi caualli. Che certamente egli è pur gran pazzia di quello huomo, che può star bene accõmodato col poco spendere; & non vuole risparmiare i danari nelle superfluità, per potersene poi valer nelle cose vtili, & honorate, ma li getta misera-

Quanto danno fà l'ambitione.

mente in diuerse pazzie: & specialmente li caualli, non già per andare alle guerre licite (nelle quali sono sempre necessarie così fatte spese) ma solo per semplice vanità: sapendo chiaramente, che sono di tanta fragilità, di tanta seruitù, di tanta spesa, & colmi d'infiniti pericoli come spesse volte si vede in coloro che si caualcano. I quali nel far correre, o saltare, ouero atteggiare i lor caualli, assai volte sono stati ammazzati da essi, o co i calci, o col rompersi il collo l'vn l'altro insieme; Cose che nel vero non auuengono a coloro, che caualcano gli asini, per non esser furiosi, ma quieti; & che seruono a gli huomini quanto porta il bisogno intorno alle commodità, alle necessità, & alle vtilità. Percioche essendo talmente mansueti, si lasciano caualcare, o con sella, o con basto, o con qualche coperta, ouero senza cosa alcuna: hauendo hora la briglia, o la sola cauezza, & anco molte fiate senza queste cose: lasciandosi il più delle volte guidare senza speroni ma solamente cō la semplice verga. Et oltra che non occorre fare a questi animali i superbi fornimenti, che si fanno a gl'infiniti caualli con oro, con seta, o con acciaio (che costano molti danari) non vi bisogna ne anche già seruitù nel tenerli bene strigliati, & bene lisciati più volte al giorno, nè meno si conuien dar loro i delicati grani, che si danno con tanta spesa a i caualli: anzi che si contentano di pascere ogni sorte d'herba, e di mangiare qual si voglia paglia, o panicali, o fauali, o fasolari, & altri strami diuersi; onde hauendo qualche volta vn poco di fieno, o semola, par loro di trionfar benissimo. Che se per ventura hauessero la decima parte de' benefici, che hanno infiniti caualli, non è dubbio alcuno, che sarebbono maggiormente belli, & più, ancorche di fortezza auanzino (a tanto per tanto) non solamente quanti caualli si trouano; ma ancora tutti i muli, i quali sono tenuti molto potenti, per esser figliuoli di essi; ma perche sono allattati dalle caualle che sono loro madri, però partecipano della loro natura, laquale è inferiore di fortezza a quella dell'asina, che partorisce, & allatta i suoi asinelli.

VINC. O quanto sarebbono molti felici gli asini, se fussero ben pasciuti, & ben gouernati al modo, che sono infiniti caualli, i quali sono in grandissimo prezzo, & non già per virtù che siano in loro (perche sono di poco valore) ma solamente perche sono tenuti ben grassi, ben biondi, & vestiti talmente di fornimenti marauigliosi, che paiono in vista de i più eccellenti caualli, che si trouino, benche siano inferiori assai di quelli, che parimente sono degni di essere stimati, & lodati. Che se questi asini male auuenturati fossero apprezzati da alcuni Prencipi, e trattati ne i medesimi modi, che ho detto de' grandi caualli, & similmente ancora vestiti di ricchissimi fornimenti: non è dubbio alcuno, che non tanto comparirebbono al mondo per begli animali, commodi, destri, & honoreuoli: ma ancora sarebbono maggiormente cari ad vna moltitudine di huomini, che non hanno cognitione della commodità che rendono nel caualcarsi, ne anco del lungo andare che fanno; come ne conosco alcuni tenuti da persone, nobili, i quali fanno i cinque, & sei miglia l'hora con tanta suauità, che pare che non facciano la metà del viaggio, che per cento fanno con effetto.

GIO. BAT. Veramente, che voi hauete esplicato quello ch'è noto a quanti hanno giuditio, ma tutto stà, che qualche personaggio della nostra Patria, o più tosto vn gran Prencipe cominciasse ad essaltare questi così rari ani-

animali; poiche i ſuoi ſudditi l'imitarebbono, ſapendo che li ſarebbono coſa grata; ma accaderebbe ancora quello che occorſe all'Eccellentiſſimo Duca d'Vrbino Franceſco Maria di felice memoria; ilquale, habitando in Breſcia, come Capitano generale de' noſtri Illuſtriſſimi Signori nell'Anno 1526. & hauendo dato principio a portare vn capello in teſta di bella paglia, ſubito tutti i ſuoi Gentil'huomini, che mai non n'haueuano portato, anzi che ſi ſarebbono vergognati di porſene di ſorte alcuna in capo, cominciarono a portarne di tal maniera, che mai in tutta Italia non ſi è ceſſato.

CAL. Certo è, che quelli aſini potrebbono eſſere magnificati sì grandemente da tal Principe, che non tanto ſarebbono adoperati honoratiſſimamẽte da molti gran Signori; ma ancora da molti Prelati, & da Cardinali ſi ſolẽnemente, che abbandonarebbono le mule di coſi gran ſpeſa; poiche parimente imitarebbono noſtro Signore: ilquale non fu veduto mai caualcare caualli, o mule, ma ſolamente la natura humile, dell'aſino, & del poledro: Che in vero ſe non foſſe mai per altro, che per imitar la infinita Sapientia del Figliuol di Dio, ciaſcuno dourebbe tenere ſolo ſimili animali, & laſciare i caualli, & le mule, che ſono di tanto coſto, & che pericolano facilmente per cagione delle loro infirmità infinite, che gli amazzano in poco tẽpo. Oltra che molti huomini periſcono diuerſamente per caualcarli, & per nodrirli, coſa che non occorre a coloro, che ſi ſeruono di queſti coſi quieti & coſi vtili aſini: Da quali, per certo, non ſi ſente mai, che alcun'huomo ſia ſtato amazzato, o ſtroppiato: ne morſicato, & ne anco percoſſo co i calci. Che certamente, ſe non foſſe mai ſe non per noſtra ſalute, ſi dourebbono eſtinguer le razze de' caualli, & de muli; per eſſere la deſtruttione del genere humano, & della facultà molte volte, eſſendo di tanta ſpeſa, & di tanti pericoli. Laonde dobbiamo credere, che vedendo Noſtro Signore di quanto male erano all'huomo queſti animali coſi feroci, non li volſe in ſoccorſo ſuo quando nacque nell'humiliſſimo luogo del Preſepio; ma ſolamente accettò il benedetto aſino, & il bue, come animali veramente molto grati, & neceſſarij a noi mortali, conciosia che di continuo ſe ne ſeruiamo in tutte le facende, che occorrono nell'Agricoltura. Inoltre, ſi come ci ſeruiamo del bue in molte coſe della ſua fortezza, & del mangiare la ſua carne, & anco della ſua pelle in molti modi, coſi ci ſeruiamo dell'aſino in tante e tante coſe, che vi ho detto, ma anco della ſua carne, mentre che egli è giouinetto, come in più paeſi fuori d'Italia è mangiata, & anco della ſua pelle nel fare diuerſe ſorti di criuelli neceſſarij, di tamburi che ſi adoperarono nella Militia, & nel ſonare quando ſi balla, & ſi atteggia al ſuono d'eſſi: Senza che ci ſeruiamo di più coſe del corpo ſuo, per ſanarci di molte infirmità, come ſono ottime le vnghie loro a diuerſi mali, & ſpecialmente quella dell'aſino ſaluatico, laquale a portarla legata in modo tale nell'anello, che poſſa toccare la carne, ci ſana della vertigine, che viene per debolezza del ceruello.

Alcun' eſempio d'honore dell'aſine.

Che diremo poi delle virtù che ſi trouano nel latte delicato dell'aſine, ilquale non ſolamente beuendolo ſana gli huomini tiſici, o che ſono molto deboli, o velenati, ouero che hanno i dolori della gotta, & altre infirmità conoſciute per pratica de gli eccellenti Medici: ma ancora ingraſſa, e tien bianca, & molle la carne delle donne, che ſe ne lauano. Come ſi legge di Pompea moglie di Nerone Imperatore, la quale haueua cinquecento aſine, che ha-

Lode del latte del l'asin. haueuano partorito in diuersi luoghi, doue ella andaua da Imperatrice a suoi piaceri, accioche hauesse sempre mai copia di latte fresco, per potersi lauare la faccia, & tutto il corpo, & per beuerne ogni giorno come cibo delicato, poiche teneua ordinariamente bianchissima la sua carne, e molto morbida.

GIO. BAT. Dapoi che voi ragionate delle buone qualità, che si veggono nell'asino, vorrei sapere della maggiore. Dõde viene, che questi animali sono sempre cosi humili, che per natura non fanno resistenza alcuna quando sono troppo caricati, o troppo cacciati, o molto battuti?

Et per contrario vediamo molti caualli, & muli, che in simili effetti mordeno, o tirano di calci, ouero che fuggono, o non si fermano mai, fin che non hanno gittato a terra ogni soma posta loro adosso.

CAL. Io credo, che'l Signor Iddio li dotasse di questa special virtù degnamente, per hauerli anco creati fra tutti i quadrupedi soli senza selle. Et però si come l'Vnigenito Figliuol suo, e Redentor nostro, volse nascere appresso a vn'asino, & che la intemerata Madre sua lo caualcasse poi fuggendo da Herode in Egitto: cosi fece che Abraamo se ne seruisse nel sacrificio, che egli pẽsaua di fare del suo diletto figliuolo Isaac, per comandamento di Dio Padre: Onde, bẽche l'asino fosse stato creato nel dì medesimo che furono creati tutti gli altri animali quadrupedi, nondimeno non si troua nella Sacra Scrittura, che fusse mai nominato innanzi a questo Sacrificio, ilquale fu figura di quel vero, che Nostro Signore doueua fare sopra la Santissima Croce, per la redentione nostra.

Poi, oltra che molte persone sante del Testamẽto Vecchio caualcarono gli asini per l'ordinario, li caualcarono ancora gli huomini grandi, come si legge di Aebitofello personaggio grande appresso al Rè Dauide: di Mifibosetto figliuolo del Rè Saulo, de i figliuoli di Galadice, ch'erano Signori di trẽta Città. Senza che potrei dire di molti altri huomini, & di donne grandi pur del Testamento Vecchio, che faceuano il medesimo per honoreuolezza.

Lasciando poi da canto che Iobbe hauesse cinquecento asine: Marco Var- *In quanta stima hebbero gli antichi gli asini.* rone testifica con altri Auttori, che i Romani (per parlar de' Gentili) hebbero sempre per gran ricchezza la moltitudine de gli asini, & loda l'Arcadia, & il paese di Rieti, con molte altre Città, & paesi che ne erano copiosissimi. Oltra che narra; che al suo tempo non solamente fu venduto vn'asino sessanta sestertij, che secondo il Budeo, & altri Auttori moderni erano mille cinquecento scudi d'oro, ma ancora che quattro furono venduti tanto, che non l'oso dire, per esser prezzo, che ha dell'incredibile. Perilche non si dobbiamo marauigliare, se per la grande stima ch'era fatta anticamente dell'asino; quelli Idolatri lo consacrarono a Bacco per lo più degno animale, di quanti furon mai creati. Et non contenti di questo si grand'honore, per magnificarlo maggiormente, lo posero in cielo, come si vede per due stelle nel Cancro, chiamate Asinelle; di che ne parla largamente Lattantio Firmiano, ma però per modo di fauola.

GIO. BAT. Veramente che l'asino è meriteuole (come animale brutto) di qual si voglia honore, percioche non habbiamo animali, de' quali ci seruiamo che siano cosi gagliardi cosi commodi, & cosi vtili al paro di lui. Ilquale non pure a i tempi nostri costa poco a comprarlo, & a pascerlo, ma ancora non richiede tanta seruitù per tenerlo, & per gouernarlo, quanto

si fà a i caualli, & alle mule, che sollennemente caualcano gli huomini grandi, percioche è più atta vna semplice donna a gouernare dodici Asini, che non so no vinti huomini a gouernare quaranta caualli, & muli di rispetto.

CAL. Non è dubbio; che questo animale è di bassa natura, per esser cosi humile, cosi mansueto, & cosi semplice, poiche massimamente non nuoce ad alcuno, & gioua a tutti nel seruir secondo che a loro piace: nondimeno, stando molte cose antiche degne di grand'honore, & anco di molte moderne, che lo dichiarano di qualche stima: non si può negare, che in più paesi d'Italia si vende vn bell'asino grande, quaranta, cinquanta, & più scudi d'oro, senza che in altre Prouincie si paga assai più, come ne i tempi presenti si fà specialmente a Siuiglia città di Spagna, & porto del mondo nuouo: che per verità si pagano i belli settanta, ottanta, & cento scudi per mandarli a Perù, & al Mesico. I quali da questi populi sono pagati per ogni prezzo, seruendosene per stalloni nel generar le mule, che escono le più belle, e le migliori che la natura possa fare.

GIO. BAT. In Persia prouincia molto grande, benche vi siano caualli belissimi di gran valluta, vi sono anco asini i più belli, & maggiori del mondo, & di maggior prezzo di essi. I quali, oltra che mangiano più poco, & portano maggior some, sono anco più veloci nell'andare, & maggiormente nel correre. Et per queste cose, i mercanti di quelle parti li pigliano ad ogni prezzo, per passar'i gran deserti, & i luoghi arenosi, che non producono herbe, ne acque di sorte alcuna: Onde bisognando far lunghe giornate, sofferiscono tali incommodi, che mai non potrebbono fare quei caualli.

CAL. Ma che bisogna dir di quegli asini, poiche i nostri tempi, essendo qui Podestà il Clarissimo Signor Catarino Zeno, per solennità caualcaua vn bellissino asino di Persia ordinariamente per la Città, essendo accompagnato (come sempre si fà) da molti gentil'huomini primati con caualli di gran prezzo. Il quale non solamente era di mantello baio chiaro, che riluceua; ma lo teneua talmente ben fornito alla Persiana, che tutto il populo l'ammiraua con maggior marauiglia, che se fusse stato qual si voglia cauallo gianetto, o d'altra razza rarissima. Et questo Illustrissimo Signore non l'harebbe dato per danari; sì perche era marauiglioso di bellezza, di piaceuolezza, & di honesta grandezza, & si anco, perche haueua vn'andare lungo, & di tanta soauità, che si pareua esser portato da dui muli in lettica.

VINC. Molti huomini biasimano gli asini, perche hanno tutti le orecche più grandi de gli altri animali; & anco perche la maggior parte sono piccioli, & berettini.

CAL. A queste tre cose facilmente si può prouedere senza alcun danno de gli Asini. Prima che le orecchie siano troppo grandi, si possono non pure farle della medesima forma che sono quelle de' muli; ma ancora più picciole quante si vogliono, come ben ne ho veduti alcuni, che le hanno troncate al modo di caualli bertoni: Si che si possono tagliare facilmente in ogni forma: come vi sono alcuni Mariscalchi, che le acconciano talmente bene con le forbici, che anco guariscono in pochi giorni, per non esserui altro che carne neruosa, la quale è anco senza alcune vene.

Quanto poi all'essere la maggior parte piccioli, & berettini, dico che questo è colpa di coloro, che pigliano simile stature di asini quando li fanno montare, non curandosi che i figliuoli eschino grandi, o piccioli, & meno che sia più

tosto neri, che berettini. Che se pigliassero i maschi, & le femine di bella qualità, nascerebbono ancora i loro figliuoli alla bella similitudine loro. Ma perche in questi paesi sono gente assai che sono pouere, le quali se ne seruono in diuersi modi, & li lasciano montare di giorno in giorno secondo le loro voglie, però non è marauiglia se non si trouano se non pochissimi, che siano veramente belli. Nondimeno io spero che non passerà molto tempo, che i Nobili non meno ristaureranno le razze distrutte de gli Asini, di quel che hanno fatto da cinquanta anni poi l'Agricoltura, la quale fù talmente in fracasso per molti centinara d'anni dalla barbarica natione di Gotti, che mai non è stata ridutta al grado, doue hora si troua, se non nell'età de gli huomini moderni. Si che gli Asini non ritorneranno mai nella riputatione, che erano al tempo de' Romani, fin che i Nobili di questi tempi, non gli accettano in protettione, & fare scielta de' più belli stalloni, & delle più belle Asine, che si trouino per rinouar le razze, nella medesima bellezza ch'erano a quei felici tempi.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che quando si vedran le razze del modo che dite, che produranno di tal bellezza gli Asini, che all'hora non si dirà, che le lor orecchie sono troppo lunghe, anzi che si haueranno per ornamento, & per chiarezza della loro virtù, come massimamente per quelle che fanno conoscer la intelligentia, che essi hãno quando il tempo duro, è per mutarsi in pioggia; percioche all'hora se le piegano con tal maniera verso il collo, che paiono esserui incolate. Come si vide sotto a Pandolfo Malatesta, che fù Signor di Brescia per pochi giorni; che hauendoli mandato a donare vn certo Cittadino, che habitaua in Ghedi, alcuni bellissimi frutti in dui sportoni sopra vn'Asino, per lo suo Giardiniero: fù pregato che lo facesse espedire per la pioggia, che haueua da venire, & vedendo il bel sereno, chiamò vn suo Astrologo, il quale rispose, che non haueua da piouere, fin'a certi giorni della Luna, onde licentiato che fù, non passò tre hore, che giunse vna grandissima pioggia; per la quale marauigliandosi; lo fece venir'a se il dì seguente, & domandatoli donde haueua hauuto questo secreto: disse che l'Asino glie l'haueua mostrato, portando le orecchie di dietro molto basse per spatio assai del viaggio. La onde, non solamente il detto Signore mandò via l'Astrologo come ignorãte, ma prouisionò il Villano appresso di se con l'Asino ben'intendente.

RAGIONAMENTO INTORNO alla natura de' Muli.



VINC. Dapoi che largamente habbiamo finito il parlare de gli Asini, mi piacerà che voi M. Calisto cominciate a ragionare sopra alla natura de' Muli, poiche sò che non hauete da dire tante cose, quanto si è fatto de gli Asini, da i quali essi nascono, o discendono.

CAL. Lascierò da parte le operationi diuerse, che alcuni antichi Autori dicono intorno al tempo, che hebbe principio il mulo, cioè se fù concetto a caso, montando l'asino per forza adosso alla caualla, o se furono i custodi, che facessero questo a posta, per veder che cosa ne douesse succedere; si come ancora alcuni, che hanno fatto montare vn ca-

uallo sopra l'asina, ma si sono chiariti, questo parto chiamato da gli antichi hinno, è stato inferiore assai a gli altri muli generati dall'asino, & partoriti dalla caualla. Et però non è marauiglia se questo si osserua in tutte le Prouincie doue se ne tengono l'ordine di diuerse razze.

Parlaremo adunque del mulo, che participa della natura dell'asino, & della caualla: come ben vediamo quanto egli assomiglia di fortezza al padre, & di statura alla madre, poiche è più largo di petto, di schiena, di groppa, & più grosso il collo, di gamba, & di tutti gli ossi, che non hà l'asino. Oltra, che egli tiene dell'vna, & dell'altra specie circa alle orecchie; percioche non le hà cosi lunghe come hà l'asino, ne cosi corte come ha la caualla: alla quale assomiglia in tutto a gli occhi tondi, & rileuati, & non all'asino; che gli hà dissimili. *Della natura del Mulo conceputo de l'Asina, & del cauallo.*

VINC. Come vogliono esser l'asino, & la caualla, che habbiano da generare, e da partorir questa specie di muli maschi, o delle mule femine?

CAL. L'Asino non debbe esser di meno di tre anni, ne di più di dieci: & vuole esser di persona grosso, grāde, ben fatto, & più tosto di color morello scuro, o ben nero, che d'ogni altra sorte di pelo, accioche, i figliuoli nascano con quel mantello: percioche quanto più questi animali sono neri, & ben fatti, tanto più sono apprezzati da tutti. Vero è, che quei pochi, che si trouano di pelo leardo, & massimamente ritrouandosi rotato, che sono ancor'in maggiore stima di tutti gli altri belli.

Venendo poi alle quantità della caualla, non solamente è bene che anche ella sia di color ben nero, o ben learda, & giouane da i quattro anni fin'a dieci; ma ancora che sia più tosto grande: che picciola, & di persona ben qualificata. Percioche essendo tutti dui delle sorti dette, è quasi impossibile, che non produchino bei poledri. Et però non è marauiglia se in Italia nascono molti animali piccioli, & molto difformi intorno alla persona, & a i mantelli. Che se vi fosse osseruato quello, che vien fatto con grandissima diligenza in tutta la Spagna per strettissimo commandamento di quel Catolico Rè, non è dubbio alcuno, che vna grandissima quantità di Muli, & di Mule si vedrebbono di tanta bellezza; & bontà, che quelle di Spagna non sarebbono di tanto prezzo, che si trouano sempre per esser singolari, frà le altre di tutta la Europa.

VINC. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle caualle per generare questi muli, o mule?

CAL. Il fior dell'anno è dall'Equinotio di Marzo fin'al solstitio di Giugno; percioche, portando le caualle vndeci mesi (che cosi communemente è tenuto) partoriscono i poledri nel tempo, che le herbe sono in perfettione, per abbondarle il latte. Ma sappiate che non possono lasciarsi tettare da i muletti come passano sei mesi, per lo dolore che sentono alle poppe: benche a cauallini comportano più lungo tempo. Et per questa causa bisogna mandarli con le madri di continuo, per auezzarli al pascere, accioche come li negano il latte, sappiano mangiar bene le herbe.

GIO. BAT. Adunque è bene che si mandino in mōte queste caualle co i lor muletti, poi che essi non si temeranno cosi il ritirarli il latte, & diueranno più gagliardi di persona: per la qual fortezza mangieranno anco meglio, & più per tempo si potranno vsare alle fatiche, intertenendoli però fin c'haurāno compiuti tre anni: perche all'hora si potranno caualcare, o far tirar, ouer portare alcune some, ma sempre con discrettione fin che intreranno nei quattro

anni.

anni. Perche quel tempo, sicuramente si potranno affaticare in qualunque sorte, doue siano habili.

CAL. Non vi è dubbio, che i Muli sono più a proposito delle Mule per andare in lunghi viaggi, caricati di diuerse merci; come vediamo spesse volte molti conduttori, che passano per le montagne, dalla Italia in Francia, in Fiādra, & in Germania: portandoci parimente con questi animali da quelle prouincie tante mercantie, che non si possono giudicare. Oltra che sono commodissimi in qualunque sorte di viaggio, per portare in lettica ogni gran Prelato, o Principe, che sia cosi ammalato, quanto sano: Come veramente sono sempre desti, andando per strade fangose, pietrose, & non meno per colli, & per monti sicurissimi tanto nel discendere, quanto nell'ascendere: vedendo che rarissime volte pongono i piedi in fallo fuor che quando la terra non venisse lor meno sotto, o che alcuni ponti si rompessero, o in tutto non cadessero al basso.

Poi; si come le belle mule sono apprezzate molto da' gran Prelati, da prudenti Senatori, da gli eccellenti Dottori, & da' prouisionati Lettori, cosi le dozinali sono comperate da gli huomini di montagne, per condur delle legne, de' carboni, delle minere, & delle ferarezze diuerse; come vdiamo, che per tutte le terre delle nostre valli, & de' monti, non si adoperano Asini, ne caualli, ne muli, ma solo delle mule di varie sorti quanto alla grandezza, alla fatezza, & a i mantelli, le quali non pure sono la maggior parte baie, grise, o dugeline, cioè del colore de gli asini bigi, o berettini; ma ancora hanno tutte le code lunghe, accioche al tempo della state possano scacciare da se le mosche. Oltra di queste medesime sorti, sono adoperate in alcuni paesi a coltiuare i loro campi, & non i muli: & cosi in cambio de' caualli, tutta la Lombardia adopera solamente le caualle; percioche i Villani conoscono, che dell'vna, & dell'altra specie, generalmente sono stimati più di prezzo i maschi, che le femine: & nondimeno trouano che queste sono di manco rispetto, & sono più disciplinabili nella coltiuatione, & nelle altre fattioni. E ben vero che i maschi viuono pur'assai anni di più, che non fanno le femine. Come racconta Hercole Tarentino, che volendo gli Atheniesi edificar'vn Tempio a Gioue, commandarono per lo contado, che conducessero tutti i Somieri alla città, frà i quali fù condotto da vn villano vn suo mulo di ottant'anni, onde il popolo, per honorare la sua vecchiezza, deliberò che senza che fusse affaticato, caminasse, auanti a tutti gli altri giumenti, che conduceuano le pietre, & le altre cose per essa fabrica, e che nessuno venditore di orzo, o d'altri grani, lo scacciasse, quando ne mangiaua.

Che i Muli viuono assai.

VINC. Vorrei saper da voi se le fatezze della mula vogliono essere simili a quelle del mulo, o se debbono essere d'altra forma?

CAL. Non è dubbio, che la statura della mula bella, bisogna che assomigli al granchio: cioè, ch'ella sia grossa, & tonda di corpo, di gambe sottili, & di piedi piccioli, di groppa larga, & piana, di petto molle, & ampio, di collo lungo, & arcato, di testa asciutta, & picciola. Et per contrario il mulo debbe hauer le gambe grosse, & tonde, il corpo ristretto, & sodo, & la groppa che penda verso la coda.

VINC. Ancora vorrei sapere la cagione, perche le mule non partoriscono, come fanno le altre giumente.

CAL. Tutti gli animali irrationali generati da due ſpecie, ſono dette da gli antichi moſtri: I quali non patiſcono mai, ſe non per qualche caſo ſtrano: come vien tenuto per prodigio infelice, quando in lungo tempo ſi vede che vna mula partoriſce. Et a queſto propoſito, voi doureſte ricordarui, che vi diſſi l'ottauo giorno, che della terza ſorte delle anitre nate da maſchio indiano, & da femina paeſana, benche facciano de gli oui aſſai, non eſcono però mai fuori alcuni anitrini. *Le fatezze della mula e del mulo.*

VINC. Certo è, che queſti animali ſarebbono amati da tutti, poiche ſono molto gagliardi, di manco ſpeſa de' caualli, & che hanno oltre proprietà buone; ma in fatti ſono troppo ſiniſtri nel trarre de' calci per ogni poca coſa, & molte volte per propria bizaria; di maniera, che per prouerbio ſi dice, il Mulo ſerba trent'anni il calcio al patrone, & poi finalmente l'ammazza. *I mali diffetti di queſti animali.*

CAL. Plinio dice, che ſi lieua queſto diffetto a i Muli, & alle Mule, col dar loro da beuere ſpeſſe volte del vino. Et Belbero parimente dice, che ſi caccíano tutti i topi, o ſorzi della caſa, pigliando le vnghie di queſti animali, & ponendole ſopra vn vaſo c'habbia delle bragie; perche abbruccíandoſi, come ſentono l'odore di quel fumo, l'hanno talmente in abominatione, che ſubito fuggono di lontano: Il che mi confermò in Venetia hauer veduto il famoſo medico Meſſer Franceſco Maſſa alla ſua Villa in vn granaro pieno di frumento, del quale quanti ve ne furono, ſaltarono in ſua preſenza giù da vna ſola fineſtra molto alta, hauendo egli chiuſe le altre, & ſi fracaſſarono il collo con tutta la vita.

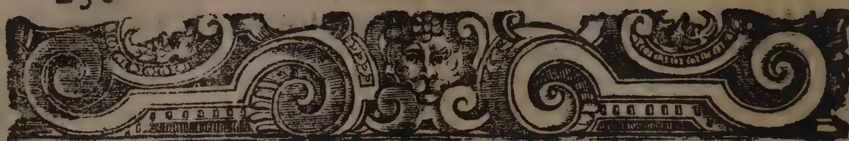
VINC. Io ſon contento di credere intorno allo ſcacciare i topi al teſtimonio coſi eccellente, che mi nominate: ma perche dubito del cauare il vitio del tirare i calci a queſte beſtie, ſe ben ſi dà loro a bere del vino; vorrei ſapere almeno, come ſi può mettere loro la ſella ſenza pericolo, e ferrarli, poiche ve ne ſono di quelle, che biſogna adoperar molte funi innanzi, che ſi poſſano ferrare i piedi di dietro.

CAL. Si come a mettere la ſella a queſti animali ſtrani, ſi piglia vn piede dinanzi, & ſi lega alla coſcia propria, accioche non poſſano trare con quei di dietro mentre, che la ſi pone: coſi volendo ferrare il piede deſtro di dietro, ſi lega dinanzi al ſiniſtro, & volendo ferrare il ſiniſtro ſi lega il deſtro pur dinanzi al modo detto. Et queſto baſta per adeſſo, poi ch'io ho d'andare ſin'a Ghedi per vedere le mie poſſeſſioni che non ho vedute già più ſettimane. *Come ſi può mettere la ſella, & ferrar i muli oſtinati.*

GIO. BAT. Andate con buona ventura, pregandoui che vi laſciate vedere più ſpeſſo, eſſendo coſi vicini di Villa come ſiamo.

VINC. Et io vi reſto obligato di quanto mi ſiete ſtato corteſe nelle domandate, che vi ho fatto.

Il fine della Decimaquarta Giornata.



LA QVINTADECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

AGGIVNTA

DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta del gouernare le Api.



VENENDO il quinto decimo giorno M. Vincenzo Maggio all'hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, & salutatosi al solito, andarono amendui nel giardino, ragionandoui del gran caldo, che faceua, fin che furono giunti nella frescha grotticella, doue postisi a sedere sopra l'anticaglie di pietra, il Maggio desideroso d'entrare in ragionamento, così cominciò a dirli.

Poscia che hieri finissimo di parlare de gl'animali necessarij all'Agricoltura, mi sarà caro che hoggi diciamo delle Api, poiche sono animali di poca spesa e di molta vtilità, & conueneuoli a coloro, che habitano in Villa, & che si dilettano dell'Agricoltura.

GIO. BAT. Mi piace oltra modo questa vostra proposta, perche se vi sono animali, che si possano chiamare diuini, questi soli ne sono dignissimi. Percioche si gouernano con singolar prudentia, con mirabil obedientia, & compongono con eccellentissimo artificio i delicatissimi faui copiosi di meli, & di cere, per le quali non solo vengono honorati i misteri sacri: ma ancora noi mortali ne siamo accommodati nelle tenebre, & in altre cose assai. La onde sono molto da lodare quelli, che apprezzano queste Virginelle, & le gouernano con ragione, poi che hauendo mancato la Natura di donare a noi quello, di che è stata cortese a molte Prouincie, doue le Api moltiplicano per le selue ne i tronchi, o nelle scorze de gli arbori, ouer per le cauerne sotto terra, senza fatica de gli huomini, bisogna che noi (essendo priui di si felice aria) ricorriamo con diuersi mezi a valersi dell'arte, accioche in qualche parte possiamo trarre vtilità da questi animali, & inuidiar meno quelle genti, che non han cagione di far altro alle loro Api, che di tempo in tempo raccoglier per li boschi frutti, secondo che elle sparsamente vanno fabricando i loro fialoni.

VINC. Qual sorte di sito vi pare più a proposito, per conseruarsi questi ani-

ſti animali, & per rendere i frutti ſecondo la lor natura?

GIO. BAT. Vogliono luoghi aprichi verſo il Sole, & non ſottopoſti a gli eccesſiui venti, accioche liberamente posſano volare doue hanno da procacciarſi diuerſi paſcoli, & ritornare a caſa cariche di compoſitione de meli. Dapoi vogliono eſſer accommodate, doue non pratichino ſe non poche perſone, & che non vi facciano ſtrepiti; facendo che gli alueari guardino più toſto verſo Sirocco; che verſo all'Auſtro, o altre parti; percioche al tempo del verno, le Api haueranno il primo Sole, che all'hora apprezzano, & alla ſtate non patiranno il grandisſimo caldo, come fanno quando giacciono verſo il mezo dì. Biſogna in oltre coprirle in modo ch'elle non ſiano offeſe ne dalle pioggie, ne dalle neui, & non meno vogliono eſſer circondate da tre parti con muri, o con asſi, accioche non ſiano moleſtate dalla tramontana, o da gli eccesſiui venti, facendo però delle fineſtre da ogni lato, che ſi posſano aprire, & ſerrare ſecondo che ſarà biſogno. Lodo appreſſo il chiuder ne gli eſtremi freddi queſte caſette, o portici, dinanzi con le asſi, le quali non pure ſiano da leuare, & rimettere ſecondo i tempi: ma che nel verno habbiano le fineſtre grandi con l'impenate di carta, o di tela chiara, & che ſi posſano facilmente aprire come il Sole vi compare, & chiudere la ſera, quando le Api ſono entrate ne gli alueari, laſciandoui in quelle impenate alcuni buchi tanto grandi, ch'elle facilmẽte posſano vſcire, & entrare ad ogni lor volere. Auuertendo anco che i detti vaſi ſtiano ſopra le asſi accommodate ſopra a poggi fatti di mattoni alti dui piedi almeno, & ben'intonicati di calcina talmente liſciata, che le lucerte, le biſcie, i roſpi, i topi, & altri animali ſimili non vi posſano ſalire.

Come vogliono eſſer i ſiti delle Api, & eſſere accommodati.

Siano poſte poi le Api in qualche horto, o giardino ſerrati di forti ſiepi, o di buoni muri, accioche non ſiano leuate da i ladri, o moleſtate da gli animali: ſapendo che le vacche, le pecore, & altri ſimili mangiano, & atterrano i fiori, le herbe, & diſtruggono la ruggiada, la quale è tanto pregiata da eſſe Api, eſſendo anco quelle (come dicono gli Antichi) che nell'Aurora è ſtillata dall'aere le foglie, & fiori de gli arbori, & delle herbe. Ma frà tutti queſti animali, nesſuno ve n'è che danneggi tanto, quanto fanno le capre, & i porci; percioche, ſi come quelle guaſtano i loro paſcoli, & nel ſalire ſopra gli alueari li gittano alcune volte per terra, coſi queſti (oltra il paſcolare li riuolgono ſotto ſopra nel fregaruiſi attorno.) Egli è vero che ancora le pecore laſciano molta lana per le frate, nelle quali le pouere api s'inuiluppano andando a procacciarſi il loro viuere. Ma perche alle volte ne gli alueari entrano le ſerpi, & altri ſimili animali per le bocche aperte ritrouandoſi in piano, per li buchi eſſendo troppo larghi, però ſi pianti appreſſo della ruta aſſai; poiche da queſta fuggono tutti li animali velenoſi.

Ancora eſſendo posſibile; ſiano poſte le Api in ſito, che habbia qualche rio, o fonte, ouer'altra ſorte d'acqua chiara, accioche non habbiano cagione d'andar lontano a bere; percioche quanto più volano per l'aere, tanto più vengono ingiottite dalle rondini, & d'altri vccelli: Ponendo però in queſte acque alcune pietre, o legni che auanzino alquanto ſopra accioche le Api posſano bere ſenza attuffarſi dentro, & riposarſi ſopra ancora per pigliar'il Sole, quando fuſſero bagnate a caſo. Et ſe non vi foſſe acqua riſorgente, o corrente, ſe ne mantenghi di continuo ne i canali, o in altri vaſi a propoſito.

Siano ſimilmente queſti ſiti d'Api abbondanti di herbe buone, & ſpecialmẽte di

te di thimo, di citiso, di rosmarino, serpillo, pulleggiolo, origano, zaffrano, papauero, basilico, melilotto, boragine, maggiorana, satureia, rucola, stella, saluia, melissa, mortella, gigli, narcisi, giacinti, garofani, rose, viole, & altre simil cose odorifere, come frà tutte è perfetta la betonica. Et di queste herbe, pochi mesi sono che non fioriscano, senza che alcune hanno fiori per molti mesi.

Vi vogliono non meno de gli arbori fruttiferi, come sono pomi, peri, mandole, persichi, moniache, ciregie, & susini diuersi. Oltra che vi stanno bene i crespini, i terebinti, i lentischi, le ginestre, le vue spine, & altri arbori bassi domestichi; con alcuni saluatichi, accioche quando le Api giouani compareno, possano appoggiarsi sopra le frondi loro. Le quali ancorche stiano bene appresso de patroni per più ragioni, nondimeno non bisogna tenerle doue siano le galline, poiche le beccano auidamente, & meno appresso a i letami, alle acqui marese, ne ad altre cose di cattiuo odore; perche sono nemicissime di tutte le cose lorde, & amano le pulite, & che sono di perfetto odore. Et però bisogna, che'l Guardiano loro comparisca frà esse mondo di panni, & di buono fiato; altramente, se vi và lo pungono sì fattamente con gli aghi loro, ch'egli si pente d'hauerle mai tentate con effetti così rustici.

VINC. Perche gli alueari sono fatti di diuerse sorti, desidero sapere quali voi habbiate per li migliori, o per li peggiori.

GIO. BAT. Si come i peggiori sono quelli fabricati di terra cotta, poiche le Api vi patiscono grandissimo freddo nel verno, & nella state estremo caldo; così i migliori di tutti sono i quadri fatti di assi, percioche sono molto commodi per habitarui le Api, & per aprirli quando si vuol cauare parte de' faui, o per veder come stanno di dentro: La qual cosa non si può fare ne i vasi tessuti di vimini, & empiastrati di sterco bouino, & meno ne gli altri tondi di scorza, o di neruo proprio d'arbori grossi. I quadri si fanno (come ho detto) di assi, facendone di larghi, & non molto lunghi, & de' lunghi alquanto stretti, & ve ne sono anco di dui, & di tre pezzi, & tutti di quattro assi. E vero che ve ne vogliono di grandi, & di mezani, conciosia che quando si raccoglie vno sciame di molto popolo, vi vuole anco vn'alueario de' più grandi: & accogliendosene vn mezano, o picciolo, vi vogliono non meno vasi di eguale capacità. Percioche si come starebbe male se si ponesse vno sciamo picciolo in vn'alueario grande: così peggio starebbe gran moltitudine di Api in ogn'altro picciolo.

VIN. Di quãta lũghezza, & larghezza vogliono esser questi vasi quadrati?

GIO. BAT. Non vogliono esser men larghi di dentro d'oncie cinque per ogni asse: ma per seruire alla diuersità de gli sciami, i più lunghi alueari bastano di oncie vinti, fin vintidue; & i più corti non meno di sedici. I quali siano non pure larghi tanto da vn capo quanto dall'altro per drittura; ma ancora talmẽte accommodati in piede, che le due assi, che stanno da i due lati, non si possano leuare vna dall'altra, & le altre due sì: & specialmente quella che hà da stare dinanzi, la quale và leuata quando si hà da vindemiare, o nettare lo sciame a suoi tempi, essendoui il buco appresso il fondo quattro, o cinque oncie, & lungo due, o poco più, & non largo se non tanto quanto vi può entrare in grossezza vn'Ape: perche quãdo fusse di maggior larghezza vi entrarebbono anco le lucerte, & forse le serpi, & altri simili animali che son poi total rouina loro. La onde sono da biasimar coloro, che pongono gli alueari in piano, & con tutta la

tà la bocca aperta verſo il Sole, percioche non ſolamente mettono in preda i meli a i detti animali, & le api a molti vccelli d'ogni ſtagione, ma ancora reſtano offeſe grandemente nell'eſtremo caldo, & più nell'eccesſiuo freddo. Lodo queſti vaſi in piano, ſe hanno però l'oſciolo quadro dinanzi co i buchi aperti, accioche le api poſsano entrare, & l'vſcire a loro commodo, & quello di dietro verſo tramontana habbi i buchi ben ſerrati. Hauendo poi l'aſſe di ſopra, & quella di ſotto, che non ſi poſsano ſeparare: & le due altre da i latti ſia, accioche leuandole, ſi poſsano veder come ſtà i ſciami, & anco per cauarli i faui: lequali ſiano però fermate alle altre due dette con quattro chiauette di ferro vncinate per ciaſcuna, o più toſto co'chiodi fatti a vite, & con la teſta quadra; accioche girandoli con le tanaglie, ſiano cauati, & rimesſi, ſecondo che ſi vuol cauare l'aſse, o riponerla quando ſono vendemmiati i faui quai cō giudicio vanno leuati col coltello, o tagliati a trauerſo; cominciando da quelli che ſono neri, o che ſono roſi dalle tigniuole, o vermi, ſecondo che vengono danneggiati: e masſimamente non eſsendo ſtati netti alla primauera. Onde eſsendo i vaſi in piedi, & leuato il coperchio di cima, leuano anco da quel capo: poiche le api cominciano iui a la ſera, & il mele; & poi ſeguono di mano in mano ſin'alla bocca di ſotto: laquale (come ſi sà finito di cauar'i faui) ſi riuolge di ſopra all'alueario, & ſi copre col medeſimo coperchio quadro cauato dall'altro capo, eſsendoui però rimeſsa l'aſse dinanzi, facēdola ſtare al modo ſolito col buco appreſso alla bocca di ſotto. Vero è, che mi piacerebbe dui coperchi: l'vno ſteſse di ſopra al primo capo del vaſo, che giace in piedi; & l'altro foſſe al ſecondo capo di ſotto: percioche non occorrerebbe ſe non leuare quello di cima, come fuſsero cauati i faui (eſſendo però riuoltata l'aſse del buco) ſi ritornerebbe tal coperchio al ſuo luogo fermato pur co i chiodi a vite, e ſi riuolgerebbe poi queſta parte vota in fondo, & quell'altra che ſi troua piena da baſso, ſarebbe riuoltata in cima Et a queſto modo ſi potrebbe continuare di anno in anno, come fuſſe caſtrato lo ſciame, & ſempre con minor' impaccio, ſenza che queſti alueari ſi potrebbono anco tenere più toſto in piano, che in piedi al modo detto: percioche non ſolo terrebbono manco luogo, & non vi ſarebbe pericolo che fuſſero gittati per terra da gli animali: ma ancora non accaderebbe far loro altro, che chiuder'il buco dell'aſſe lunga, doue entrano, & eſcono le api, & farne vn'altro ſimile per ciaſcuno coperchio: tenendo poi chiuſo quel ſolo che fuſſe verſo tramontana. Ma non è da tacere la forma de'vaſi che tengono i Toſcani, laquale non pur le api non ſono offeſe da gli animali, che facilmente entrano ne gli alueari: ma ancora non patiſcono per cagion del freddo grande, & manco per il Sole al tempo del gran caldo. I quali alueari ſono come vna caſetta quadra d'asſi, non longa più di oncie 20. ne larga più di 8. & altrotanto alta, hauendo il coperchio che ſopraua nza l'aſſe dinanzi in coltello, come ſarebbono due dita, ilqual coperchio per lungo non tocca detta aſſe dinanzi, per tanto ſpatio, che le api da l'vn capo all'altro vi entrino, & eſcano a loro commodo. La qual parte fanno ſtare verſo all'Auſtro, o al Sirocco, & è ſenza altri buchi Serrano poi inſieme queſte quattro asſi con le due teſte, con tai modi, che commodamente le poſſono leuare, & vendemiare i faui ad ogni lor piacere.

VINC. Dapoi che queſti vaſi ſono da lodare, vorrei ſapere ancora, a che fine alcuni vogliono i ſuoi di dui, & di tre pezzi?

GIO.

GIO. BAT. Io non lodo molto questi vasi, & massimamente quelli di tre pezzi, per nõ potersi ben serrare insieme, ancora che si adoperano le chiauette a vncini di ferro; & non meno perche si tengono con la bocca aperta verso il Sole, poiche è da biasimare: nondimeno, costoro che vogliono cauare i faui a dui pezzi, leuano il coperchio che stà a tramontana, & l'acconcino a la bocca aperta, & dapoi persumano le api da quella parte ch'è stata aperta con vno straccio di tela impiastrato di sterco vacchino ben seccato al Sole, ilquale abbrucciãdo, caccia cõ quel fumo tutte le api nel mezzo che hà il coperchio; onde spiccato questo che si troua priuo di api, li cauano la maggior parte de' faui, & anco tutti quando è morbida la fabrica : & poi lo congiungono all'altro pezzo subito, & lo riuolgono al Sole meridiano : & le api medesime ritornano a lauorare al modo solito. Ma a gli alueari di tre pezzi, li cauano similmente al coperchio il vaso di dietro, & lo riportanõ a quel dinãzi, & fanno tutte le altre cose dette: eccetto che non raccogliono ogni anno, se non la terza parte. E vero, che quando questi tre pezzi fussero ben pieni, che ne castrarebbono dui, o almeno vno, & mezo.

Non meno io ho da dirui vn'altro modo commodo per vendemmiare qualunque alueario quadro, o tondo, pur che habbiano il coperchio in cima, & senza essere offeso dalle punture di api. Leuato adunque prima il coperchio, si lega ben intorno alla sua bocca quella d'vn sacco; & poi perfumato di sotto le api, entrano tutte nel medesimo sacco, ilquale slegato, & postolo in terra con la bocca serrata, il Guardiano caua i faui tanto quanto li piace; & dapoi ritornano il coperchio al capo di sotto, doue restano i faui lasciati, mette il sacco aperto appresso alla bocca del vasotto, & le dette api ritornano dentro, per apparecchiarsi la vittuaria necessaria fin'alla primauera.

Modo miglio-re di tutti gli altri per cauare i faui.

Vn'altro miglior modo di tutti gli altri detti, voglioui dire per cauare i frutti alle api senza molestarle in parte alcuna. Si sottopone alla fin di Giugno, ò al Luglio (& sempre nel far del giorno) ad ogni aluearió quadro di api non nouelle (ilquale sia però ricco di fatti) vno altro simile, ma voto, & ben herbiciato di buone herbe, & che ha nel coperchio vn buco tanto grande tondo, quanto vi si cacciarebbe vna mano, accioche le api possano entrare, come hãn compiuta la fabrica di sopra, & fare de gli altri faui di sotto: fin che passino almeno la metà del vaso: e dapoi al principio di Settembre, si leua quello di sopra che è pieno, e chiuso il buco di cima del vaso di sotto con vna scudella, o piatto di terra ben'incolati, si caua tutta quella fabrica di faui, che si troua nel detto vaso leuato.

Poi si fà ancora questa bella inuentione al Febraro seguẽte alle api sciamate nel tempo del Maggio, o del detto Giugno auanti, percioche non solamẽte hauendo copia di fiori, empiscono il vaso di sopra, & passano poi a lauorare in questo altro sottoposto, ma ancora assai volte le loro api nouelle vi si stanno al tempo che si partono dalle madri, senza sciamar'altroue, & esser raccolte con qualche disturbo come si vede occorrer molte fiate. Vero è, che non essendo da sottoporre alcun vaso alle api vecchie nel mese di Giugno, o di Luglio, si fà questo officio al Febraro. Oltra che si fà anco alcune volte da questo tempo con vn secondo vaso, benche sia stato sottoposto il primo nel detto mese di Giugno; di maniera che sono tre vn sopra l'altro; laqual cosa assicura maggiormente le api, che non possono patir fame da ogni tempo dell'anno,

ne per questo non si perde niente di quel frutto, poiche lo può cauare ad ogni sua requisitione, & senza alcuno detrimento di quei faui, i quali si conseruano per conto del tempo. Et certamente questo modo di cauar'ogni anno i frutti dalle Api, è molto vtile a i patroni, che li cauano tutti, & anco molto commodo ad esser loro, poiche non tanto non si disturbano nel presumarle, accioche si ritirino in vn mucchio molto serrato, o che fuggano altroue, ma ancora non si molestano, come si fà per l'ordinario nel cauar le parte de i faui, col tagliarli per mezo, o per lungo, sforzandoli poi anco a racconciarli, & accrescerli: ouero dispettandosi alcune volte si partono, e vanno in dispersione. Ma sopra tutto, auuertiscono i Guardiani alla pratica di quanto gli succede; perche facilmente potrebbe vscir questo più all'vno, che all'altro, e proueder'alla cagione, che vieta tale vtilità, poiche l'huomo non debbe cessare scrutiniare l'vna, o l'altra cosa, che sia migliore, & nel vero da quì dipende l'imparare i moltissimi secreti non conosciuti da noi.

VINC. Poscia che resto satisfatto di questi discorsi, vi prego che mi diciate anco il tempo del castrare i faui in questo paese.

GIO. BAT. Quantunque gli Antichi vogliono, che le Api siano castrate la prima volta di Giugno, & poi la seconda d'Ottobre; nondimeno questo non si può fare in Lombardia, come si fà in altre Prouincie, doue sono più felici pascoli. Et però stà bene, che ci contentiamo a cauare i faui dalla fin di Giugno, fin per tutto Luglio ouer Agosto, e che ne leuiamo da i sciami morbidi, non più di dui terzi con vn coltello sottile ben tagliente, lungo, & alquanto stretto. Et essendo lo sciame mezano di faui, non se ne caui niente più della metà, & quando fusse di manco somma, non si passi quel che porta la discrettione. Vero è, che io lodo maggiormente il sottoporre gli alueari al modo che ho detto, poiche si caua la fabrica. *Il tempo di cauar i sciami.*

VINC. Mi piacciono molto questi vostri ricordi a confusione di tante gente, che amazzano queste virginelle, come hanno dui anni, o più, per cauare vna sol volta tutto il frutto loro: non volendosi contentare a leuarne ogni anno vna parte, & anco tutto: come hauete detto. Che se le tenessero almeno viue sei anni, da vn solo sciame ne discenderebbono (a farne solamente vno per sciame) non meno di sessanta quattro. Ignorantia certamente molto grande, danneggiandosi tanto, e poi vsando questa crudelissima crudeltà alle pouere meschinelle senza cagione alcuna. Che per verità dourebbono pensare, se essi passassero per vn bosco, doue da gli assassini fusse loro domandato la borsa, il cauallo, & i panni sin'alla camiscia, & che dato loro ogni cosa, sentissero dirsi. Hora vi vogliamo amazzare, non risponderebbono, che gioua il darci la morte; poiche essendo ignudi non hauete vtilità alcuna, ma lasciandoci viui forse che vn'altra volta potreste pigliarci similmente con maggior vostro beneficio? Anzi ch'è maggior crudeltà il dar lor la morte alle misere Api; poiche non è da dubitare ch'elle palesassero mai alla Giustitia coloro che le spogliano, come potrebbono fare i detti spogliati, quando fussero lasciati andare. Che sia benedetta la Città di Ascoli, la quale per Statuto castiga ciascuno con gran pena, che amazzi vno sciame, mentre può mantenersi buono. *Essépio cõtra di quelli, che amazzano le Api.*

GIO. BAT. Voi non solo hauete detto dui belli essempi a tanti ciechi, che non s'ingegnano di far questa così vtile, & così lodeuole operatione verso loro medesimi, & di queste benedette Api, ma ne sono ancora vna infinità di

huomini, che hanno siti, commodissimi per teneruene in grandissima copia. I quali, per non conoscer gli special doni dati loro dal grande Dio, vengono suffocati dalla molta dapocaggine loro.

VINC. Poiche mi hauete detto per quanti modi si possono cauar le cere, & i meli di anno in anno, desidero che mi diciate anco ciò che debbe far'il Guardiano nel raccoglier le Api, quando sciamano, & nel conseruarle che stiano in pace di tempo in tempo.

Ciò che debbe fare il guardiano al tempo che le Api sciamano.

GIO. BAT. Si come egli debbe comparire ogni giorno auanti le Api, per souenirle in ogni occorrentia loro, cosi bisogna che sia diligente ne' tempi che sono per vsar le nouelle dall'altre la mattina fin alle vinti hore, per non sciamar più tardi, accioche s'elle vscissero col nouo Rè, & stessero in aere egli con prudentia getti loro subito della poluere, o dell'acqua adosso, & le accompagni con ciembali, o con altri instrumenti di metallo, per fermarle sopra qualche arbore. Auuertendo a battere, o sonar pianamente; perche quanto il sono è più grande, tanto più s'inalzano, & essendo picciolo si pongono al basso. Et questo mouimento dell'vscir simili Api, si conosce per tre giorni auanti, ponendo l'orecchia la sera appresso al buco dell'aluearío, poiche si sente di dentro vn gran tumulto come se le trombe sonassero al leuar d'vn esserciero di genti, & questo fanno massimamẽte, quando sono per combattere con le straniere. Perilche, come il guardiano vede la mattina, che vogliono vscire per guerreggiar trà loro, le spruzzino subito con vin melato, o con latte fresco, ouer con altri licori buoni, accioche con quelle cose dolci mitighino la ira loro, & riconcilino il Rè. Ma sciamando il nuouo Rè, conduce le Api all'arbore frondoso ragunãdole insieme a modo d'vn roccio, o penzolo di greppoli di vua ben legato. Et come sono appoggiate, habbia il guardiano preparato vn'aluearío stropicciato tutto di dentro con herbe tenere, & odorifere & dapoi spruzzato di buõ vino, l'appresenti loro con tal modo ch'elle vi entrino commodamente. E vero che può tagliare il ramo doue sono attaccate, & ponerlo pian piano con gli animali medesimi bene spruzzati con buon vino appresso alla bocca dell'aluearío il quale posto sopra vn'asse in terra, faccia anco star leuato il capo chiuso solamente tanto, che le Api possano entrare per la bocca di sotto. Et com'è notte, porti l'aluearío con quelle dentro al luogo doue hà da stare. Ma se per caso le Api entrassero in qualche arbore cauo, o fesso, egli metta l'aluearío bene stroppicciato con herbe odorifere alla bocca del forame, accioche inuiate da quei buoni odori, entrino con satisfattione loro. Et quando si appoggiassero a qualche cosa non conueneuole, doue non si potessero hauer, sia legato in cima d'vna pertica vn cistello, ouer'vn cauagnuolo di quei che si mettono al muso de' buoi fatti di vimini, spruzzato di buon vino, o d'altro licore dolce, il quale sia posto appresso allo sciame, ch'egli vi entrerà, & poi si ponerà a canto dell'aluearío. Auuertendo però il Guardiano che, quando sono sciamate, e che per più giorni piouesse, non manchi a dar loro del mele fin che potessero procacciarsi il lor viuere, & far de' faui, altramente mancarebbono, come più volte è occorso. Debbe ancora comparir sempre il Guardiano innanzi alle Api ben polito, & netto d'ogni bruttezza, & non hauer mangiato alcun fortume, o d'altro cattiuo odore, anzi debbe hauer in bocca qualche cosa, che li faccia vscir perfetto fiato. Percioche con queste cose, si farà talmente amare, ch'elle si lascieranno maneggiar da lui al modo che vorrà, senza offenderlo mai. Vero è, che

Ricordo per pacificare le Api, & per raccoglierle quando sciamano.

che alle volte ſono in qualche humore per fuggire, o per voler combattere frà loro, per la cagion d'vn cattiuo Rè contra d'vn'altro buono. Et però il buon Guardiano debbe eſſer preſto cercar'il ſaluatico con la mano onta di mele (poiche è facil coſa trouarlo, per eſſer'hirſuto, foſco, & horrido) & amazzarlo, & laſciare ſolamente il buono. Il quale ſi conoſce beniſſimo per eſſer maggior di corpo, più longo di gambe, & con più curte penne di quel che ſono le Api. Oltra ch'egli è più netto, più bello, più riſplendente; & più morbido del ſaluatico. Et però non è marauiglia ſe le Api ſono in tal maniera vaghe di lui, che ſono prontiſſime ad eſporre la vita, per difenderlo da qualunque nemico, che lo voleſſe offendere. Senza che li fanno quella ſeruitù, che non vi è lingua, che la poteſſe eſplicare.

Come ſi pacificano le Api quando ſono per combatter.

Debbe poi il Guardiano, cominciãdo alla Primauera, veder gli alueari due, o tre volte ſin'al Nouembre (ſtando che nel verno non conuiene aprirli (& queſto ſia fatto la mattina) eſſendo buon'aere, tenendo trà i faui con vna penna ſalda: poiche in quei luoghi non vi ſi può toccar con le mani.

Appreſſo debb'egli cauar i faui al fin di Giugno ſin per tutto Agoſto, & ſempre nel plenilunio per eſſer all'hora anco più pieni, perche quanto più ſi tardaſſe, tanto manco ne dourebbe pigliare, poiche le Api non potrebbono creſcer'il mele, il qual'è cibo per ſoſtentarle nel verno, quando non ſono ſoccorſe da i miniſtri con altri cibi di minore ſpeſa.

VINC. A punto io era per domandarui, come ſi poſſono ſoſtentar le Api, quando non trouano cibi conueneuoli.

GIO. BAT. Alcuni huomini, per paſcer queſti animali ne i tempi freddi, li preparano dell'acqua alquanto calda, nella quale eſſendo dieci libre ve ne pongono vna di mele, & poi la danno loro di giorno in giorno accommodata ne i canali innanzi a gli alueari, ſecondo che le van leccando.

Diuerſi cibi per paſcer le Api.

Altri facendo queſto medeſimo vi aggiungono farina di miglio, o di ſegala, ouero di caſtagne, le quali, per eſſere alquanto dolci, ſono mangiate volentieri dalle Api, & ne riceuono nodrimento.

Altri per riſparmiar'il mele, & la farina, danno loro a poco a poco della melina, la quale vien fatta dall'acqua, che ſi adopra nel lauar i ſacchi, & i vaſi dopò che ſi è cauato tutto il mele, & la cera.

Altri ancora pongono dieci libre di fichi graſſi in ſeſſanta di acqua al fuoco, & quel più, & meno alla rata, & come ſono cotti, li fanno in tante ſchiacciette, o fugaciette, & le mettono innanzi a gli alueari ſopra alle aſſi, & di queſte le Api ſi cibano di giorno in giorno.

Altri per ſuſtẽtarle; accioche non decipino i loro meli pigliano dell'vua paſſa ben matura, & a peſo tanti fichi de' migliori, & pongono queſte due coſe nel vino cotto (detto da altri ſapa) al fuoco, come ſono alquanto cotti, ne fanno ſimilmente tante ſchiacciette, & le accommodano appreſſo a gli alueari di tem po in tempo, ſecondo ch'elle le mangiano.

Altri parimente pigliano vna quantità di moniache ſecche peſtate beniſſimo con vn'oncia di mele per libra, & poi per ogni libra di queſta miſtura, ne pongono quattordeci, o quindici di acqua a bollire, la qual com'è calata vna libra, o poco più, la conſeruano in vna olla, o altro vaſo di terra, per darla poi a poco a poco alle Api ne i canali, ſecondo che la leccano.

Altri poi per più breuità, non ſolamente peſtando dell'vua paſſa ben matu-

ra con buon vino, & fattala bollire, la danno per cibo delicato alle Api nè i canali, ma ancora danno a loro del latte semplice, & specialmente del caprino, per miglior de gli altri.

VINC. Voi mi hauete detto tanti modi, che se fussero palesi a molte genti, non lasciarebbono morir di fame questi animaletti, & conseruarebbono il mele, che li vien mangiato, innanzi che muoiano.

GIO. BAT. Bisognarebbe che ciascuno che si diletta di tener delle Api, fusse così eccellente custode, com'è il nostro M. Bartolomeo Cucco, che mena sì lieta nell'Agricoltura al suo Ciuegole di Valcamonica. Il quale, non solo fà tutto di notomia di cibi per pascer maggiormente la sua quantità di Api, ma ancora li pone nelle canellette di canna, o di sambucco, o di ferro, ouer di piõbo, & le accõmoda talmente, che le Api non si annegano mai nel bere l'acqua, o vino, o latte, ouer nel pascersi d'altro licore conueniente a loro; & dà questi cibi innanzi al leuar del Sole, & la sera alle vintitre hore, poiche in questi tempi li pascono di tal sorte, che paiono tante pecore, che mangiano il sale.

Volendo poi questo nobil'intelletto aumentar il poco numero delle Api vecchie nel vaso vecchio, dice che'l rompe tutte le celle de' Rè nouelli, accioche le Api nouelle vscite di setura, non sciamino, per quell'anno; perche non hauendo Duce, è forza, ch'elle stiano all'obbedientia del Rè vecchio, & in compagnia delle madri loro, fin che sciameranno insieme con le altre nell'anno seguente.

Quai sciami si debbon comprare, & come si debbon portare, & accommodare.

VINC. Quai modi si debbon'osseruare nel comprar'i sciami.

GIO. BAT. Non solamente non si debbono comprare sciami per semenza fin che nõ è passato Gennaro, poiche non sono fuori de' pericoli; ma si piglino ancora più giouani che si può, & che gli alueari siano ben pieni di Api risplendenti, & torli più tosto ne i luoghi vicini, che ne i lontani; percioche quãto più sono pigliati di lontano, tanto più patiscono nel portarli al luogo doue han da stare: & anco per la mutatione dell'aere; per la diuersità de i pascoli, senza che bisogna portarli in collo, & di notte frà dui huomini, lasciandoli poi riposare tutto il giorno, & infondendoli buoni licori; & facendoli buona guardia, per tre giorni almeno, accioche quando fussero per fuggire, si fermassero col sonare dolce con la poluere, o con ripari di buon vino, o con altre cose come si vsano in tali casi. Oltra che lodarei si tenessero chiusi i bucchi con la tela chiara, mentre che'l Sole è sopra terra, & aprirli poi di notte per lo detto tempo.

VINC. Come si può maneggiar le Api da tutte le hore del giorno, & non esser offeso niente da loro?

Come si possono maneggiare le Api senza essere offesi da esse.

GIO. BAT. Quantunque ciascuno può maneggiare le Api la mattina, & la sera; poiche rare volte offendono, se prima non sono prouocate nel toccarle, o per sporchezza, ouer per qualche cosa putrida, nõdimeno, per assicurarsi, pigli vna maschera con due luci acconcie a i buchi de gli occhi, & ponendola sopra la faccia, con vn panno inuoltato al collo, & intorno alla testa, che hauendo anco coperte le mani co i guanti, le potrà castrare, vedere, e raccogliere d'ogni hora del giorno. Ma meglio sarebbe hauer'vn capuccio di tela cucito ad vn ferro tondo sottile, che circondasse tutta la faccia, con vn'altro attaccato al detto dalla fronte fin'al mento, il quale andasse sopra il naso senza toccarlo; frà i quali ferri, fusse fatta vna rete di rame sottili, & coi buchi piccioli; perche con questo retesino, l'huomo nõ sarebbe pure molestato dalle Api ma ancora

cora non sarebbe impedito ne gli occhi, & che non potesse parlare.

VINC. Desidero che mi ragionate ancora de gli officij maggiori, che fanno le Api in ogni tempo.

GIO. BAT. Tanta è la riuerentia, che elle portano al loro Rè, che non pur esseguiscono quanto a loro è commesso: ma ancora viuono nella loro habitatione a modo di vn monasterio di sante Monache, hauendo tutta vna medesima volontà, vna vera conformità, & una stabilissima vnità. Diuidendo fra loro gli essercitij a quel modo, che fanno i valenti huomini delle gran fabriche de' palazzi, o alle fortezze. Poiche alcune raccolgon da' fiori la ruggiada, & la portano a quelle Api, che operano, in casa il frutto. Altre tendono a mollificar la cera, & la temperano cosi bene, che facilmente fabricano le loro case. Altre non mancano a separare molto bene ogni feccia da i meli. Altri sono diligenti nel tenere tutti i loro alueari; i quali però non sono mai sporcati col loro sterco, poiche in tutti i tempi, che vanno fuori, sempre si purgano tutte quãdo volano per l'aere: Altre stanno di continuo alle porte per guardie, accioche (con ogni lor potere) non vi entri alcun'animale, che facesse loro nocumento. Altre non solamente stan'appresso al Rè, come sargenti, & essecutori della Giustitia, castigando le Api otiose, che sono vedute da lui, secondo ch'egli và intorno a gli officij designati ad esse, ma a suoi tempi scacciano ancora i fuchi, che non lauorano mai, & non mancano a diuorar'i meli. Poi oltra, che alcune sono sollecite a portar fuor de gli alueari le Api subito che sono morte, quando muore anco il Rè non lo muouono niente, anzi che stando tutte molto di mala voglia gli ghiacciono adosso l'vna sopra l'altra; facendo vn certo loro mormorio, come se elle piangessero di continuo. La onde, se il Guardiano non è aueduto a leuarglielo di sotto morirebbbono di fame più tosto, che abbandonarlo mai.

Gli officij, che fanno le Api.

VINC. Dapoi che mi hauete mostrato la gran prudentia di queste benedette Api, vi prego che mi diciate come si conoscono, quando sono amalati, con quai rimedij si possono sanare.

GIO. BAT. Si conoscono essere inferme, quando mutano il colore lucido nell'oscuro, & vederle anco macilente, & magre. Poi non solo si conoscono essere ammalate quando non lauorano, & che stanno al Sole, fuori delle loro case, aspettando che le altri Api portino loro il cibo, secondo che costumano frà esse: ma si conoscono maggiormente, quando sono portate in qualche somma morte fuori de gli alueari. E per tanto, come più tosto il Guardiano è chiaro di queste cose, profumi subito le loro celle col galbano, & porga loro il mele nelle cannette fesse per mezo; o più tosto dia loro del vino cotto con galla, & con rose ben pestate insieme; poiche questa cõpositione sarà loro di maggior soccorso. Ma amalandosi alla primauera, per hauer patito gran fame nel verno, & hauer mangiato poi di fiori de gli olmi, o d'altri primi arbori cattiui fiori: il Guardiano prudente le medica col dar loro di grani pestati di pomi granati, & spruzzati di vin buono, ouer dà loro dell'vua passa pestata con rugiada, & stẽprata col vin brusco, & parẽdoli anco dà loro del rosmarino cotto nell'acqua melata, e com'è freda, la pone dinãzi a gli alueari ne' vasi ben'accomodati.

Il conoscere le Api amalate, & come si sanano.

VINC. Hauete voi opinione che le Api siano concette per via di coito; o da loro medesime solamente, ouer che nascano da qualche putredine, come fann'alcuni altri animaletti?

Opinioni del concipere le Api.

GIO. BAT. Non pure tutto il mondo hà sempre tenuto, che elle non nascano d'alcuna corruttione; ma non è da credere ancora, che siano concette per coito; percioche, se questo fusse, non è dubbio che in alcun tempo dell'anno si vedrebbe qualche atto simile trà loro. Et però dobbiamo credere, che in se medesime concepiscano, poiche se mai furno hauute da gli antichi, & da i moderni per virgini, & amatrici della virginità, maggiormente lo debbiamo credere in questi tempi per lo caso occorso in Verona alle due sorelle dell'Eccellente Dottor di Legge M. Bartolomeo Vitali, le quali si trouano sepellite a Santa Croce: percioche essendo morta quella di dieci anni del 1558. & posta nella cassa vgual'a terra con l'Arca sopra, & poi l'altra nel 1562. alli 29. d'Agosto di anni sedici, vi furno accommodate talmente, che stanno non in schiena, ma in fianco a faccia a faccia. Onde serrata quella cassa, & raccencia l'Arca dopò tre, o quattro giorni, vi entrarono le Api a poco a poco per vna fessura del muro attaccatoui, che risponde dal giardino della Chiesa, & si annidarono frà mezo le dette Vergini di maniera, che moltiplicando si stantiarono queste frà la detta cassa, & la superficie dell'arca fin che vn fulmine alli vintisei di Maggio 1566. l'aperse senza lesione alcuna di tutte le Api, ne di quei benedetti corpi. La onde restando scoperta gran quantità di faui ricchissimi di mele così intorno a i detti corpi, come dalla sommità della cassa fin'alla superficie dell'Arca, quel curato volendoli leuare, il Reuerendissimo Vescouo, vdita all'incontro la dotta oratione dell' Eccellente Dottor M. Fabbio Nicchisola, fatta in honore di quelli stupendissimi animali, & delle donzelle vergini, pose questa differentia in tale stato, che tutta la Città ne restò satisfattissima. Et però da questo così ammirando caso non solo siamo certi, che le Api sono per natura sempre vergini, & che amano grandemente le persone dotate di questa così eccelsa virtù: ma che volontieri habitano ancora con la corrottione de' corpi loro, poiche l'apprezzano come odore soauissimo.

Caso ncotãdo, che le Api siano vergini.

Ciò che và fatto di mese in mese per beneficio delle Api.

VINC. Dapoi che mi siete stato cortese nel narrarmi questo così marauiglioso accidente, vi prego parimente, che mi diciate gli ordini, che osserua il nostro gentil Cuccho in tutto l'anno per beneficio delle Api.

GIO. BAT. M. Bartolomeo come huomo prudente in tutte le sue attioni, non solamente sà molto bene quanto han trattato gli Agricoltori in questa honorata professione; ma ancora per la lunga esperientia, che egli hà nel gouernar le sue Api, è talmente informato di quanto conuien far loro di mese; in mese che forse trà noi non hà paro. Il quale cominciando nel mese di Gennaro, non fà loro cosa alcuna, eccetto che prouede di cibo a quelle, che ne han bisogno: & è diligente, che non siano molestate da i nemici loro, o da i mali tempi che all'hora vi occorrono.

Al principio di Febraro non solo egli profuma le Api leggiermente con buoni odori accioche si sueglino, & si rinforzino, ma ancora apre ciascuno vaso, & vede se non hanno da mangiare, prouede subito al lor bisogno. Oltra che conoscendo, che habbiano mal di flusso; tende a sanarle. Cauando non meno se vi sono aragne, tignuole, o altri nemici, che le offendessero. Et essendoui ancofabrica abbondanti di faui, & le Api poche (stando che si fredisc ono) si atagnano, & si vermano, netta egli prima i faui, & poi chiude benissimo gli alueari, lasciandoli così fin che'l freddo è cessato.

Nel mese di Marzo, egli prouede prima al flusso, che facilmente viene alle

Api, che mangiano (per la gran fame hauuta) de i fiori de olini, & d'altre sorti cattiue, ch'all'hora fioriscono, soccorrendole di buoni cibi, che trouano de gli altri fiori buoni.

Nel mese d'Aprile, egli netta le assi sotto a i vasi, doue cadono i gusci piccioli dalli quali sono venute fuori le Api nouelli, che sono per sciamare; & come sono passati i primi quindeci giorni, non manca a far la guardia ogni giorno nelle hore solite, che si preparano a sciamare. Et vedendo qualche vaso, che habbia più di dui Rè nouelli, ammazza i superflui, eccetto il vecchio, o che siano dui.

Nel mese di Maggio, non pure è diligente nel raccoglier'i sciami nuoui di giorno in giorno; & accommodarli talmente, che non fuggano; ma ancora essendo piouoso il tempo, egli prouede di cibi buoni alle Api, che non hanno da mangiare.

Nel mese di Giugno, non meno è diligente nel fare parte delle cose, ch'egli fà di Maggio, vede anco nel fin del mese se vi sono vasi vecchi c'habbiano sciamato, & che siano pieni di mele; ne caua i dui terzi, & alcune volte sin'i tre quarti, poiche l'Api hanno tempo assai di riempirli. Senza che ritrouando alcuno sciame nouello, che sia per partirsi dal suo vaso, egli taglia vna parte d'vn fauo quasi maturo da vn'altro vaso ricco di faui, & l'accommoda in tal maniera di dentro, & in cima di questo nouo che accortesene l'Api subito vi si accostano, & più non si parteno.

Nel mese di Luglio, passati che sono otto, o dieci giorni, prohibisce che le Api che non hanno sciamato sin'hora, non sciamino più, rompendo le celle Regali. Et se per caso vi è anco vaso alcuno dal quale si siano partite tutte le Api, o almeno la maggior parte, lo spoglia di tutti i faui, che vi si trouano. Oltra che scaccia con facilità tutti i fuchi doue sono col cauare vna sponda dal vaso; com'è spartito il Sole, la quale bagnata di acqua fresca, subito la rimette al medesimo luogo, & la mattina seguente ricauatola, vi vede sopra i fuchi, & gli amazza tutti. Percioche stà bene non amazzarli più tosto, stando che aiutano le Api a nodrire la loro fattura, per esser quelli più ben pasciuti.

Ancora, dopò gli otto giorni di questo mese, visita i vasi di vno in vno, cominciando a vendemiare quelli, donde le Api scacciano i fuchi, poiche vi è il mele maturo: & fà a questo modo.

Aperto prima l'alueario col fumo in mano, egli fumica, & scaccia le Api, accioche possa meglio veder'i faui: & poi considera quattro cose. La prima che vedendo la fabrica empire tutto il vaso, & che i faui siano maturi (ancor che le Api non siano in quantità) egli ne caua i dui terzi: ma essendo mediocre, o mãco: leua con discrettione secondo, che si troua quel più, & meno. La seconda, se l'Api sono di molto popolo, & i faui alla rata, egli fà la vendemia morbida, percioche hauendo elle tempo commodo riempiranno il vaso innanzi, che'l freddo sopravenga. La terza, se i faui sono pieni di mele, o almeno più della metà, egli ne caua non manco di mezi: leuando sempre i più vecchi, o per lungo, o per trauerso, ouer dall'vn capo all'altro, secondo che occorre, lasciando però i nuoui ferati. La quarta è, che ritrouando la fabrica copiosa d'Api & di faui maturi, egli ne caua sin'i tre quarti; ma ritrouandola solamente habile per conseruarsi, non caua cosa alcuna, o molto poca. Non volendo imitare molti ignoranti: i quali, per la troppo auaritia non pure cauano dalle pouere Api as-

fai più somma di faui, che non dourebbono fare, doue poi molte volte muoiono di fame nel verno; ma ancora (ch'è peggio) le amazzano il secondo, o il terzo anno al più, secondo che più tosto trouano quei sgratiati sciami pieni.

Nel mese poi d'Agosto, hauendo egli cominciato a castrare i sciami come hò detto di Luglio, vindemia anco sin'a gli otto, o dieci di questo quelli, che non sono stati cauati, & che hora sono a proposito di leuare: osseruando però sempre tutti li ordini necessarij, che hò detto.

Nel mese di Settembre, egli netta bene i vasi al modo solito; & se ne troua qualch'vno, che non sia stato vindemiato, & che sia magro, non solamente non l'amazza come fanno molti, ma per saluarlo, spruzza le Api leggiermente con vna scopetta bagnata nell'acqua melata, o nel latte, quando le hà ridutte vnite col perfumo. Onde come vedono esser loro leuati tutti i faui, & ritrouarsi priue del vaso, si riducono cō le altre, che sono nei vasi più vicini: di che, essendo vedute humile di questi licori non le scacciano, ma più tosto l'accettano. Et se per caso non fussero riceuute volentieri, egli ritorna spruzzare talmente l'vna, & l'altra parte, che finalmente si riconciliano insieme. Et ritrouandone ancora alcun'altro, che sia stato castrato de' faui, & che per tutto Settembre non habbia riempiuto il vaso di modo, che le Api non possano cibarsi nel verno, egli scacciate prima col fumo, leua quella poca fabrica, che vi si troua: lasciando poi in libertà quelle pouerelle a procacciarsi qualche altra habitatione, ò morirsi nella miseria loro.

Nel mese cosi di Ottobre, quanto di Nouembre; egli non fà altro a tutti i vasi, eccetto, che li vede di dentro, & ritrouandoui sporchezze alcune, non manca a nettarli benissimo, & chiuderli di tal sorte, che i freddi nō possano nocere alle Api, che tanto gli abborriscono. Prouedendo parimente che le pioggie, le neui, e i venti non li nocino, come accade spesse volte, quando non sono ben coperti gli alueari.

Vltimamente nel mese di Decembre, egli non fà altra cosa a i vasi, ne alle Api, ma solo prouede loro de' cibi come fà anco di giorno in giorno nel mese di Gennaro, accioche non patiscano, nè decipino i loro meli, come fanno sempre mentre, che non hanno cosa alcuna dá mangiare.

VINC. Hora perche le hore sonate, ci mostrano che habbiamo ragionato a sofficientia, sarà bene che cessiamo, & che dimane parliamo poi di quanto ci piacerà.

GIO. BAT. Io vi aspettarò adunque volontieri.

Il fine della Decimaquinta Giornata.

PROE-

PROEMIO SOPRA LA SESTA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta de' Cauallieri, ò Bachi, ò Vermi che fanno la seta.



IV, & più volte frà me stesso considerando con quel poco lume d'intelletto, che per la gratia di Dio mi trouo hauere sopra la natura de' Vermi, che per tutta Lombardia sono chiamati Caualieri & in Toscana Bachi, hò sempre conosciuto che fra tutti gli animali infetti, questi concorrono per nobiltà, & per artificio co i più singolari; come quelli che soli partoriscono la seta con sì marauigliosa industria. E come non hanno gloria, & nobiltà questi sì piccioli vermicelli, quando essi col singolare artificio loro fanno apparir gloriosi, & nobili nella prospettiua del mondo, tutti coloro, che dell'opera di essi pomposamente s'adornano & si fanno risplendenti: Per l'industria veramente di questi animaletti noi vediamo tutto il giorno nobilmente addobati gli huomini di grauità, i Ministri maggiori della Giustitia, i Capitani supremi della militia, i Principi di ogni potentia, & finalmente i grandi Prelati con le loro Chiese, & Altari destinati al vero culto di Dio. Il che a tutti coloro, che volontieri vanno speculando i secreti della Natura genera non poca marauiglia & stupore. Percioche, si come i lini & i canapi vengono dalla terra, & le lane dalle pelli de gli animali per supplire alle necessità dell'huomo, così la seta sola per honorarli è produtta in pochi giorni dalla bocca de' Caualieri in vn sol filo: il quale nondimeno è ordito con sì mirabile arte, che non se ne troua pur vn solo, o rotto, o fallato, ò disuguale, ma sempre tutto perfetto dal principio al fine d'ogni bocciuolo, o galetta quando insieme con l'altre è inaspata. Oltra che con maggior marauiglia si può dire, che questi animali si veggono senza sangue, senza carne, senza ossa, senza nerui, senza vene, senza scaglie, e senza interiori, sì come ancora si veggono esteriormente priui di corna, di denti, di vnghie di spine, di peli, di occhi, o di orecchie, & in poco più di quarantacinque giorni di molti piccioli, che sono al nascer loro si fanno veder grossi & lunghi col mangiare, col dormire, & col mutarsi quattro volte di spoglia. Vltimamente si serrano col lor filo medesimo nella galetta forse per non vedere essi la gloria loro in qualche parte auuilita mẽtre che infiniti scelerati vogliono ambitiosamente ricoprir le loro dishonestà, con la coperta della industria loro.

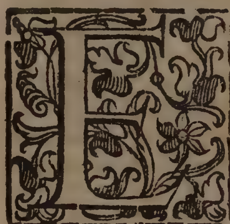
Et di questa galetta, in manco di dieci, o dodici giorni vscendo come di pregione, di Cauallieri si trasformano in parpaglioni, o barbelli, come diciamo. Dal valore adunque di questi rari animaletti, mi son risolto a palesare alcuni vtili discorsi fatti dai nostri Gentilhuomini nella villa del Borgo di Poncarale, intorno al modo di gouernarli, accioche ottimamente ciascuno, che sia per pigliare tal'impresa, possa satisfarsi a pieno. Et i discorsi sono questi.

LA



LA SESTADECIMA
GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.
DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta del nodrire i Caualieri che fanno la seta.



ESSENDO montato a cauallo M. Vincenzo Maggio per andare da M. Gio. Battista Auogadro secondo il solito, & hauendo incontrato vna quantità di donne, che portauano da più Ville grā copia di gallette, o bocciuoli di seta per venderle in Brescia: pensò di pregarlo, che per quel giorno non si parlasse d'altro, che di questa così vtile professione: Onde smontato, & fattosi l'vn l'altro le solite accoglienze, si ritirarono andando pian piano ragionando, nella saletta della terza colombara nuoua, & postosi prima a seder dirimpetto alla finestra che guarda verso tramontana, per goderui maggiormente il fresco: il Maggio, desiderando di dar principio a questo suo desiderio, cominciò dicendo.

Quantunque a noi Bresciani, non sia ancora l'vso di tenere tanta somma di caualieri, quanta tengono i Veronesi, i Vicentini, i Padouani, i Triuisani, & i Forlani: nondimeno, perche di anno in anno si vede che và crescendo: mi sarà carissimo, che voi M. Gio. Battista mi ragioniate con quali modi migliori si possa aumentar'il gouerno di questi animaletti.

GIO. BAT. Voi non poteuate M. Vincenzo domandarmi cosa che di maggior contento mi potesse essere: percioche non solamente questa professione è molto conueneuole a tutti gli huomini che stanno in Villa: ma ancora è degnissima, & honoratissima a qual si voglia nobile, o gran Signore che habbia moglie, figliuole, donzelle, & seruitrici: poiche questo gentil essercitio è più proprio a tutte le donne, che a gli huomini. Laonde, si come voi vedete che in questa Villa son gran quantità di mori, piantati nelle ripe delle strade per non occupar'i campi, & che quasi tutte le famiglie de' nobili, & de' contadini si dilettano di tener buon numero di questi animali, così spero, che non verrà molto tempo, che non si faranno in questo paese minori facende, di quel che fà ciascuno di quei che hauete nominato: percioche essendo il ter-

rito-

ritorio Bresciano maggiore di gente, & di sito, & seminandouisi ogni anno i millioni de'mori de'quali (secondo che crescono fin'a i quattro anni) son poi strapiātati i più belli ne i luoghi, che più sono a proposito:che altro si può sperar; se non che questa industria sia per andar di anno in anno aumentando? E veramente questa cosi grande vtilità, dourebbe esser' accettata in molti paesi d'Italia, che non l'apprezzano; conciosia che può esser essercitata in tempo, che l'Agricoltura non hà cosa importāte da tenere occupati i lauoratori suoi, & non và molto da fare nel nodrire quei animali, fuor che gli vltimi dodici, o quindici di quando sono per affrettarsi nel far la seta.

VINC. Hora per dar principio, vorrei sapere, quando si debbe porre a far nascere questa semenza de caualieri, & qual sorte è migliore per produrli robusti, & per far la seta buona, & in quantità.

GIO. BAT. Vi sono alcuni superstitiosi,che ogni anno mettono in couo queste oua in Venerdì Santo, & non considerano che'l più delle volte fallano grandemente: perche quando la Pasqua vien'innanzi mezo Aprile non che di Marzo, non tanto questi animali patiscono fame, per non hauer i mori produtte le foglie, quanto che muoiono assai volte per li freddi, che per l'ordinario occorrono da questi tempi. Et per questo non dourebbe farli nascere innanzi a i quindici, o vinti giorni d'Aprile: percioche oltra,che non sarebbono sottoposti a quei freddi: ritrouarebbono ancora che i mori haurebbono prodotte le foglie: Onde facendo questo non occorrerebbe andar mendicando le cime delle ortiche, i cuori de gli spini, le foglie, de gli olmi, o altre sorti di cibi saluatichi, o domestichi, per pascere questi male auuenturati, finche i mori hauessero gittato fuori la loro conueniente pastura. Che certamēte, dapoi che questi ciechi non han giuditio di conoscere questo si notabile fallo, dourebbono almeno pigliar'essempio da questi arbori, i quali non mandano mai fuori le loro foglie, fin che tutti gli altri non sono ben fronduti. Ma se pur'alcuni desiderano che i mori gittino fuori le loro foglie,di dieci,o quindici dì più tosto dell'ordinario, vi diano dello sterco fresco, nella Luna nuoua di Febraio, e saran seruiti.

VINC. Mai non compresi, se non hora, la gran prudenza di questo cosi singular'arbore: e però non è marauiglia se molti nobilissimi lo portano ragioneuolmente ne i loro scudi per insegna.

GIO. BAT. Douendoui poi chiarire, qual sorte di semenza si debbe porre in couo sotto al capezzale, che dormendo si tiene sotto al capo, o frà le mammelle delle donne) quando però sono monde dalle loro infirmità: o in altro luogo a proposito, come diuersamente si tengono al caldo accioche nascano; dico che sempre si debbe pigliar della migliore che sia nel paese, o più tosto della Spagnuola, o Calabrese; percioche, si come di queste due sorti, la Spagnuola fà la seta molto fina, & gli animali piccioli, cosi la Calabrese, per produrli più grossi, fà generare anco maggior quantità di seta, & stanno più gagliardi ne i mali tempi. Auuertiscasi però che tutte le semenze non passino vn'anno, & che siano poste a far nascere da i quattro fin'a i dieci giorni della Luna; percioche, facendo la seta intorno a i quarantacinque, la produrrāno, quando si trouerà potente, onde i bocciuoli, o galetta saranno più grosse, più dure, più fine di peso, che non saranno tutte quelle de gli altri tempi. E per contrario,nascendo questi animaletti quando la Luna è debole,& specialmen-

Il tempo migliore di fare nascere i caualieri.

mente come si comincia a non poterla vedere è quasi impossibile che non restino sempre deboli, & mali auuenturati. Ma perche pochissime persone pongono barbelli, o bigatti a far le oua sopra le carte, per farli più giuso senza molestarli in modo alcuno mettono sopra i panni bianchi di lino, onde se gli debbono far giuso, gli bagnano dal rouescio con buon vino bianco, & posti al fuoco fin che sono alquãto caldi gli fanno cader sopra d'vn'altro panno netto con vna scopetta, o con altro modo, ilquale essendo legato di sorte, le oua stanno adagiate: lo pongono frà due capezzali di penna alquanto fatti caldi, onde, secondo che nascono i caualieri, gli leuano con le fogliette de'mori, & gli ripongono sopra vn'asse prima stroppicciata con assentio, & con herba buona insieme, o con altre herbe.

Altri mettono queste oua in altre cose, & specialmente alcune donne (come ho detto) frà le lor mammelle; & come sono per nascere, le pongono in vna scatola sopra la carta bianca; & poi sopra loro dell'altra netta, che habbia de'buchi spessi, & cosi larghi, che vi possa passare vn grano di melica: onde mettendoui sopra delle cime fresche di mori, secondo che i caualieri nascono: passano per li detti buchi, & attaccono a quelle fogliette, & cosi di mano in mano gli leuano, & pongono sopra vna tauola, facendoli star'vniti, mẽtre che sono piccioli, allargandosi poi, secondo che van crescendo in grossezza, per quanto si vede il lor bisogno.

Vi sono parimente altri, che prudentemente pongono queste oua nel vino buono tepido, innanzi, che si mettan in couo; & subito che i buoni sono andati al fondo, & i tristi rimasti in cima; leuano quel vaso da vn lato a poco a poco, fin che le oue cattiue con tutto il vino siano vscite fuori; ponendo poi subito le altre di buona sorte al Sole ben distese sopra vn'asse a proposito, & li coprono con vn pannicello sottile, con vn foglio di carta, accioche non siano trafitti dal suo colore: come sono asciutti gli pongono a farli nascere quanto più tosto. Laonde, non pure questa inuentione fà che gli animali escono di tal fortezza che non temono cosi il freddo, & altre cose contrarie, come fanno molti altri che non sono stati nel vino; ma ancora ciascuna oncia di queste oua che sono legittimati perfettissimi, produce le dieci, & dodici libre di bella seta. Poi oltra che i deboli tardano al nascere, all'andar'alle mute, & al far la seta più de i forti, sono anco i primi che si ammalano, & che infettano poi i detti buoni.

VINC. E da lodare assai più il poner queste oua nel vin buono più tosto che nell'acqua tepida; come fann'alcuni percioche in questo restano deboli, e nascono malamente, ma hò per fermo, che meglio sarebbe a metterle nella maluagia, o almeno nella vernaccia vecchia.

GIO. BAT. Questo separar la semenza buona dalla cattiua ci fà veder che da quì dipende la salute nell'alleuare i caualieri nasciuti dalla perfetta: I quali restano talmente fortificati dal vino, che sono per sopportar ogni qual si voglia sorte di mal tempo, ma ancora per caminar di giorno in giorno vniti tutti a vn tempo alle mute, & fin al produr le lor gallette. Ricordo datoci per lo nostro nobil Dottor M. Giulio Calzauelia, cauato dalle Leggi che fece Licurgo alle donne; che lauassero i fanciulli partoriti subito nel vin perfetto, poiche sarebbono fortificati benissimo, & non lauarli nell'acqua come faceuano; Onde hauendo gittate le oua di caualieri nel vin buono, non ci son

mor-

morti più di dua, o di tre per cento.

VINC. Come vi pare, che vogliono esser le stanze, doue si habbiano da nodrir commodamente questi animaletti?

GIO. BAT. Bisogna primamente, che tutti i luoghi, doue si habbiano da gouernare tali animali, siano posti in buon'aere, & sito asciutto, & poi talmente accommodati di finestre, che'l Sole possa entraruì la mattina, & la sera secondo che piacerà a i gouernatori, & se ve ne sarà da tramontana, & dall'Austro, saranno molto a proposito nel gran caldo, & nel freddo. Bisogna però che queste finestre siano ben fornite di serraglie d'assi, di vetriate, o di tela sottile ben bianca, ouero di carta nuoua, accioche quãdo tira vẽto, o pioggia, o che'l tempo è molto humido, ouero che fà freddi, si possono tener ben serrate; Perche quando si mancasse di questi prouedimenti, non è dubbio, che per esser questi animali delicati da ogni lor'età facilmente morrebbono. Inoltre bisognarebbe hauer'a ciascuna finestra tesa vna rete alquanto spessa, accioche quando fussero aperte le impannate, o spere per sborrar quei luoghi, non v'entrassero passere, rondini: & altri nociui vccelli, che li mangiassero. Nè vi si lasci entrare, ne galli, ne galline, perche di tal maniera si empirebbono il gozzo, che starebbono per crepare. Oltra di più s'auuertisca di tener bẽ netti i pauimenti d'ogni luogo, & che i muri non habbiano buchi, o fessure, doue i grilli, le lucerte, i topi, altri simili animali possano nasconderfi, per ammazzar poi di notte, o di giorno questi purissimi animali, che in modo alcuno non si possono difendere.

Preparato adunque questi luoghi ben'accommodati più tosto sopra vn palco o vna volta che in terra bisogna fornirli di paloni lunghi, & forri: & porli in piede co i loro trauersi cacciati ne i buchi fatti co i succhielli, o come diciamo triuelle, alti l'vno da l'altro non meno d'vn braccio, & lontano da i muri tanto che vi si possa andar'attorno habilmente. Sopra questi trauersi, si mettono poi le tauole di asse a proposito, di mano in mano fin doue si può cõmodamente aggiunger per nodrir'i caualieri. E ben vero che le grati fatte di canelle di lago, di palude, & cosi le stuore, sono assai migliori; percioche non solamente sono la minor spesa, & più leggiere da maneggiare & riporre arrotolare in ogni luogo picciolo, quãdo più non bisognano, ma ancora questi animali vi stannó più sani, & più commodi, che non fanno nell'altre sorti. Debbesi però ad ogni sorte di tauole metter le cantinelle di legno inchiodate attorno attorno che siano larghe quattro dita, accioche i caualieri non possano cader facilmente in terra, come assai volte cadono, quando ve ne sono. Ma forse sarebbe meglio fare, come alcuni osserua, i quali pongono la prima tauola da basso larga tre braccia, la seconda due, & mezo; la terza solamente due, & la quarta non più di vno, & mezo. Percioche a questo modo cadendo i caualieri non si potrebbono far'alcun male come quelli, che leuandosi da vna tauola caderebbono nella più prossima, ch'è più larga. Ma che tutte siano ben nette, & quãdo vi si portano i caualieri di spruzzarle prima di buon'aceto, & di fregarle con herbe odorifere; perche si cõpiaceranno molto di quei buoni odori.

VINC. Quante volte si debbe dar la foglia a i caualieri il giorno, & quali hore?

GIO. BAT. Due volte, per l'ordinario, vi si dà; cioè alle dodici hore, & alla sera: crescendo poi di tempo in tempo, secondo che gli animali s'ingros-

groſſano ſin'alla quarta muta, che all'hora biſogna darne loro la mattina, a nona, e la ſera, & abbondantemente (ancorche vi ſiano alcuni, che arriuano alle quattro, & cinque volte) percioche, eſſendo venuti a quella groſſezza che poſſon venire: mangiano aſſai più del ſolito, per apparecchiarſi a concipir la ſeta, & poi per affrettarſi a partorirla. Auuertiſcaſi nondimeno di dar loro, di muta in muta, per li primi tre giorni dapoi, parcamente la foglia, perche eſſi ſi ritrouano deboli. E per verità ſono ben' auuenturati quei caualieri, che ſono gouernati da perſone bẽ partiti che in queſta profeſſione: percioche non ſolo non gli abbandonano mai tutto il giorno, & grã parte della notte, accioche non ſiano offeſi da molti caſi contrari, come ne occorrono d'hora in hora, & maſſimamente quando più ſi trouano groſſi: ma ancora vſano ogni diligẽza per non toccarli, ſe non poche volte con le mani, & ſempre con molta diſcrettione: percioche quanto più ſono toccati, tãto più patiſcono, come quelli che ſono teneriſſimi. Onde quando li mutano, o nettano, pigliano di mano in mano quei ſoli che ſono ſopra le foglie; & a quel modo li portano coſi ſopra le tauole nette, & ſtroppicciate con herbe odorifere, ſenza toccarli con le mani. E però non è marauiglia ſe ne pericolano alle volte in gran quantità poiche ſono maneggiati da molti, come ſe fuſſero tanti gambari coperti di veſte duta.

VINC. Io deſidero ancora, che mi diciate quanto ſi debbe oſſeruare nel dare la foglia de i mori a i caualieri, & nel raccoglierla, & anco nel conſeruarla, che non ſi marciſca.

GIO. BAT. Mentre che ſono ſolamente nati, ſi danno le cime freſche de i mori aſciutte, & in tanta quantità la mattina, e la ſera, quanta ſi conoſce che ne mangiano. Dapoi ſi oſſerua in tempo che ſi hà da cominciare a paſcerli di foglia, & creſcerla di giorno in giorno ſecondo ch'eſſi s'ingroſſano, & che l'appetiſcono. Ma quando al raccoglier le foglie, queſto non ſi faccia la mattina mentre che ſon bagnate, o per rugiada, o per nebbia, o per conto della pioggia: anzi ſi debbono più toſto raccogliere, quando ſono aſciutte dal Sole; ſeparandole anco innanzi che ſi ſpargano ſopra le tauole da tutte le cattiue, & da i frutti loro: poiche da queſte due coſe patiſcono non poco queſti coſi teneri animali.

Raccolte dunque buone foglie, & in gran ſomma a queſto modo, ſi conſeruano beniſſimo per tre giorni, ſe però ſon poſte in luogo a terreno, che ſtia ben chiuſo, & freſco, & auuertiſcaſi ſempre di non dar mai la foglia a gli animali, ſe ella non è ſtata colta almeno dieci, o quindici hore; ma meglio ſarebbe a darla il ſecondo giorno, & maſſimamente i primi tempi quando ella ſi troua tenera; perche quanto più ſi ritroua verde, tanto più atta a fargli infermare.

VINC. Dapoi che mi hauete detto ſolo quel che ſi può fare facilmente ne i buoni tempi, vorrei non meno, che mi diceſte ciò che ſi debbe fare, quando le foglie vẽgono bagnate dalle pioggie, che qualche volta durano vn giorno, & dui; & più ancora di continuo.

GIO. BAT. Certamente ch'egli è gran dolore a coloro che veggono queſti caſi ſtrani: non ſapendo, nè potendo pigliar partito alcuno per ſoccorrerli. Et però quelle perſone, che ſon ben pratiche di queſte coſe coſi cõtrarie; ſapendo che la foglia buona, poſta (come ho detto) in luogo freſco, ſi mantiene

ne ottima per tre giorni, non mancano d'hauerne in monitione buona somma, che faccia rifugio all'altra ricolta auanti. Et oltra che non mancano ogni giorno di voltarla; & mouerla vna, & due volte, & anco di più, se così è bisogno, accioche non si scaldi, & subolisca: quando veggono che'l tempo minaccia pioggia, sono solleciti a radoppiare huomini, che ne raccolgano in quãtità: & fanno massimamente, quando i caualieri mangiano assai doppò la terza, & quarta muta. Vero è, che si come vsano ogni loro diligenza, per stare forniti di buona foglia ne' tempi detti: così non si curano d'hauerne in abbondanza quando i caualieri dormono, & si mutano, percioche all'hora ogni poca foglia basta.

VINC. Io non son'ancora satisfatto a pieno se non mi dite come si debba fare quando le pioggie sopravengono all'improuiso, & che non essendoui foglia raccolta, è forza raccoglierla così bagnata, & ciò bisogna fare non solamente per vn giorno solo, ma per molti; & molti ancora, secondo che non cessa di piouere.

GIO. BAT. In questi casi così strani, i prudenti gouernatori, si sforzano di schernire con essi loro. Et però innanzi che comincino a raccogliere le foglie scuotono quanto più possono gli arbori, o almeno i rami, accioche la acqua grossa cada in terra, & come le hanno raccolte, & portate a casa più tosto ne i canestri, che ne i sacchi, accioche maggiormente stiano suspese, subito le distendono similmente in luogo asciutto sopra le grati, o stuore, o coltri, o sopra altre cose a proposito, doue tiri vento, non mancando di riuoltarle spesse volte, fin che si possano dare a i caualieri. Ma se la fame loro instà, asciugano almeno quelle prime che bastano a cibarli, co i panni netti, & caldi d'vna in vna: o più tosto le portano in luogo ben chiuso, & le pongono intorno al buon fuoco, e secondo che si asciugano le cõpartono di mano in mano ad essi, fin che le altre si vanno asciugando: & a questo modo restaurano i caualieri fin ch'il tempo buono ritorna.

Ancora vi sono alcuni altri, che per trattener questi animali quando pioue di conti nuo, non solo pongono le foglie bagnate sopra i lenzuoli, & le ventolano sbalzandole più volte in alto, & ripigliandole fin che sono ben asciutte, ma ancora accortamente lasciano de' rami, che sono alquanto rotti nel raccogliere le foglie l'anno innãzi, o de gli altri che sono fuor dell'ordine de' mori, che per ragione andarebbono tagliati, & li leuano, e portano à casa, onde hauendoli primamente ben crollati, & asciugati, danno loro quella foglia per buona fin che'l tempo si accommoda.

VINC. Vi prego che mi diciate anco quali arbori producono la foglia migliore, & quali si debbodo rifiutare.

GIO. BAT. Non si può fallare a pigliar sempre la foglia di quei mori, che si ritrouano ne i colli posti al Sole, o ne i luoghi pietrosi, ghierosi, magri, sterili, & che habbiano anco sotto alle radici lontane le acque, percioche, quanto più questi arbori sono prossimi alle acque, o che siano posti ne i terreni grassi, tanto più producono le foglie morbide, lequali non fanno la seta fina, & indeboliscono talmente i caualieri, che non è marauiglia poi se facilmente si ammalano, & muoiono. Et però non sono da lodare coloro, che piãtano i mori sopra le ripe prossime alle acque correnti, o ne siti paludosi, o nelle possessioni, o campi fertili; conciosia che quelle foglie sono la destruttione

de

de i caualieri, & assai volte la total rouina de' poueri contadini, che le hanno a pagare. Auuertendo che generalmente la foglia di mori vecchi è più sana ai caualieri, che non è quella di giouani.

Poi non solamente si pigliano sempre i mori che ho detto, ma più tosto anco quelli che fanno i frutti alquanto rossi, & neri, ancor che trà noi fin'hora ve ne siano pochi, perche questi producono miglior foglia che i paesani, per esser più minuta, & più soda. Vero è, che quando si potesse hauerne de' grādi, neri, in qualche copia, questi auanzarebbono tutte le altri sorti nel produr maggior quantità di foglie, lequali oltra che manterebbono molto robusti i caualieri, farebbono far loro anco la seta in tutta perfettione: ma bisognarebbe darli questa, & le altri sorti così quando si comincia a pascerli, come in tutto quel tempo che mangiano, altramente chi la cambia non è marauiglia se quelli patiscono, & muoiono assai volte. Et perciò si dourebbono inestare i bianchi, mentre che sono piccioli, di questi neri a canello, & alla primauera, come a pieno vi dissi il quinto giorno.

VINC. Che opinione hauete voi circa al tener netti i caualieri? Percioche vi sono alcuni che li nettano ogni dui, o tre giorni, altri ogni settimana solamente, & altri non vi fanno altro fin che non hanno passato le tre, & quattro mute.

GIO. BAT. Hò sempre veduto lodar'il tenerli netti, & massimamente dopò la terza, & quarta muta (hauendo però gran rispetto nel maneggiarli) poiche questi animali si compiacciono più tosto giacer sopra le tauole nette, doue sentono i buoni odori d'herbe, & di aceto ottimo, che di stare sopra lo sterco loro, che rende sempre puzza col tristo odore appresso del letame. Et che questo sia vero, gli eccellenti gouernatori, non pure spesse volte persumano d'incenso, di lardo di porco, & anco di salciccioni posti su le bragie, in luoghi doue si tengono i caualieri, perche si allegrano molto, & si sanano quando sono infermi, ma ancora non sopportano, che alcun'odore cattiuo vi entri, o altre cose, che rendano fetore. Ben'è vero, che son in errore coloro che dicono, che l'aglio, i porri. le cipolle, & le altre cose di simili odori li riuocano; anzi che se ne compiacciono, quando massimamente i ministri cominciano a mangiarne, mentre che sono piccioli, & che frequentano di tempo in tempo.

VINC. Lodate voi il tenere questi animali netti co i fogli di carta azzurrina, come alcuni fanno sempre così.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che questo modo è più a proposito per nettarli d'ogn'altro; percioche, leuādo di foglio in foglio, doue sono i caualieri col letto sotto, & riponendoli sopra i fogli netti rimessi, si nettano quei sporchi, & si asciugano per ritornarli poi il dì seguente nel luogo di medesimi netti che all'hora saranno leuati.

VINC. Vorrei sapere ancora quante volte dormono questi caualieri, & quanti giorni stanno addormentati; & se debbono leuare gli altri, che mangiano, & non dormono col seco nel medesimo tempo?

GIO. BAT. Perche tali animali non si mutano se non col dormire, però possiamo dire, che sempre dormono quattro volte, ilqual dormire dura più & meno, secondo che'l caldo punta, o nò, & che la foglia sia buona, o morbida, o altramente conditionata. Auuertendo, che quando dormono nella

terza

terza, & quarta volta, & che alcuni loro eguali, non dormeno con essi: come hanno mangiato vna volta, o due, chi non li leuasse, & mettesse da sua posta senza mangiare fin che cominciassero a dormire (poiche alle volte stanno i dieci, & quindeci giorni cosi) creparebbono tutti innanzi che giungessero a sei, ouer'otto pasti; Ma essendouene de i minori, bisogna dar loro tanta foglia quanta che possano viuer parcamente, fin che cominciano a dormire il lor tempo. Et questo disordine del non conuenire tutti ad vn tempo circa alle cose della lor natura procede perche sono diuersamente nati quanto alla fortezza, & alla debolezza. Che se fossero poste le oua nel vino (come ho detto) o in altro buon licore, non è dubbio, che in vn'istesso tempo, i buoni nascerebbono, dormirebbono, & andarebbono a fare la seta tutti di compagnia.

VINC. Desidero parimente, che mi diciate, quando i caualieri sono in esser per partorir la seta, e non meno il modo che si tiene, per condurli a farla.

GIO. BAT. Fatta la quarta muta, cominciãdo dapoi i tre giorni a mãgiare ogni hora più fin che si veggono tralucere tutto il corpo, & mostrare assai volte della bocca il filo di seta c'hanno nel ventre, & quando sono per partorir la bianca, hanno il capo come d'argento, & essendo per far la gialla, l'hanno a modo d'oro; & più essendo per partorir la verde, o ranciata, l'hanno di quell'istesso colore. Onde ritrouandosi benissimo satolli si drizzano a cercar qualche cosa a lor proposito per attaccarsi, & ordirui sopra di mano in mano la lor seta, serrandosi ciascuno nel suo bocciuolo, o galletta, che a poco a poco formano in dui giorni, o poco più. Et però all'hora non bisogna esser lenti ad apparecchiare intorno alle tauole delle scope, delle ginestre, delle selci, de i sarmenti di vite, de i rami di quercia di castagne, & d'altre cose, che diuersamente si costumano, ma che tutte siano sempre ben secche, perche altramente quando venisse pioggia, si rinuerdirebbono, & danneggiarebbono simili animali con la loro humidità. Bisogna poi essere auuertito di non abbandonarli mai all'hora, fin che tutti non sono appoggiati alle dette frasche, per fare i loro lauori; perche tanto è il gran desiderio che in loro vien di allõgarsi per lauorare, che s'insuriano di tal sorte nell'ammucchiarsi, che pare, che s'habbino a suffocare. Et però non tanto bisogna aiutarli; che non cadano in terra, & cadendo non si manchi di riporli in qualche luogo a proposito (quando però non siano talmente offesi, che bisognasse più tosto gettarli altroue) quanto è necessario vsar diligenza nel fare, che stiano spessi; atteso che si vede per pratica che quanto minor numero son insieme, sempre fanno maggior quantità di doppioni. Laqual cosa rende per certo danno assai, & massimamente quando ne fanno la quarta, & terza parte di tutte le gallette, e che si vendono malamente; come vi sono molti mercatanti talmente astuti, che nõ li pagano punto più della metà di quel che fanno le gallette, ben che ne vengano finalmente di vtilità, come se non fussero doppioni.

VINC Quante hore, o giorni tiene il caualliero per finire la galletta, dapoi ch'egli l'hà cominciata?

GIO. BAT. Alcuni vi sono che la fanno in dui notti, & vn giorno; altri dui, & altri in qualche poco più di tempo, & questo auuiene per rispetto, che vno sia più debole, o più potente dell'altro, o che sia per far la galletta più picciola, o più grossa, ouer per cagion del freddo, o del caldo che

all'hora occorre. Onde, si come si sentono dentro lauorare tutti; cosi come cessano di farsi sentire, è da credere che l'hanno finita.

VINC. Quanti giorni stanno a vscire della galletta, dopò ch'essi l'hanno compiuta?

GIO. BAT. Ordinariamente non vi è animale che esca più tosto di dieci giorni, nè che stia più di vinti. Et questo occorre perche quanto più ritardano a venir fuori è per cagion della galletta che si troua grossa, & dura, laquale non possono cosi forare, come fanno le picciole; & molli.

VINC. Quali gallette si debbon pigliare per tener perfetta semenza?

GIO. BAT. De quattro colori, che mostrano le gallette, si hanno per migliori i ranciati, & non cosi i gialli, & meno i bianchi, & verdi. Poi quanta al pigliar le semplici, o le doppie, molti vi sono che più tosto pigliano di queste, che di quelle; percioche dicono che vi è più vtilità, non vagliono di prezo le doppie la metà di quello, che vagliono le semplici, & anco essendoui dentro il maschio, & la femina; laquale perche si troua piena di oua, come sono vsciti la mattina subito si accōpagna col maschio & stata solamēte due, fino tre hore seco, si leua il maschio, & si pone anco (chi vuole) con vn'altra, & non più per altro tanto tempo. La sera poi le femine partoriscono le oua sopra i panni bianchi di lino, ma meglio sopra i fogli di carta posti in piano sù le tauole, o in altri luoghi accommodati; perche non solo non si possono metter in luoghi sicuri per l'anno seguente, secōdo che di mano in mano sono caricati di oua, come si fanno anco i panni di lino; ma con maggior facilità saranno distaccati col coltello, senza romperli in modo alcuno.

VINC. Vorrei che mi diceste ancora, quante oua può fare ciascuna di queste farfalle; accioche potessi diuisare quante ne douessi tenere, per supplir a quella quantità che io hauessi designato.

GIO. BAT. Ordinariamente ogni farfalla debbe partorire cento oua, onde non pure facilmente si può discorrere quanto numero se ne debba tenere, ma si conoscono ancora con facilità tutte le loro gallette, le quali sono tōde, & non acute, come son quelle de' maschi. Et però quando se ne tenesse, come sarebbono quattrocento, bastarebbe che vi fussero solamente ducento maschi, perche come ciascuno fusse stato fin tre hore con la prima femina, si potrebbe poner (come anco ho detto) con la seconda, & non più, perche chi facesse altramente sarebbe gran danno delle femine, che guastarebbono tanto più le oua, quanto che vi stessero adosso: Oltra che a questo modo non si forarebbono le altre ducento gallette, come si farebbono quando si tenessero tanti maschi, quanto fussero le femine.

Dopò che saranno scelte quelle gallette, che saranno migliori per cōto della semenza, non si tardi di metter tutte le altre al Sole per farui morir i caualieri, che saranno dentro, & quando tardasse a morire per cagione de' nuuoli, siano poste tali gallette larghe in vn sacco: e si facciano stare nel forno, subito ch'è cauato il pane non manco d'vn hora, & vn'altra poi nel sacco, & a questo modo si troueranno morti tutti.

Non si manchi appresso di far tirar la seta quanto più tosto si può: & quando non vi fusse ordine, siano poste quelle gallette in luogo doue non sia poluere; o almeno siano coperte benissimo: cauando parimente i doppioni dalle semplice, accioche si faccia più bella seta. Ma sopra ogni cosa siano pigliate

le

le migliori maestre, che si possano hauere: percioche, chi non fà tirar la seta da persona che non sia eccellente, non si può dire il danno che ne segue, come la pratica se'l fà vedere in quello che la tirano talmente con ragione che la si vende più del quarto prezzo, & anco molte volte più del terzo: Senza che ve ne sono di quelle che la tirano alla Bolognese per fare de'veli sottilissimi, laquale rende maggior vtilità di tutte le altre sete.

VINC. Perche mi sono scordato di domãdarui se è bene a sciegliere vna sorte de caualieri, più tosto che l'altra, per ponerli poi separati da gli altri a far le gallette della miglior semenza, io vi prego, che mi diciate s'egli è cosa ragioneuole da tenerne conto, o nò.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che tutte le persone giudiciose, non solamente scielgono i più grossi animali, & da quelli i più neri, poiche questi si hanno per li più forti, & che fanno miglior semẽza di tutti gli altri; ma ancora pigliano due volte femine più de'maschi, & le pongono in vn sol luogo, accioche sappiano quali sono le loro gallette. E quanto poi al sapere quali siano le femine, & quali i maschi, si conoscono benissimo a i segni che hanno nel luogo proprio, quando hauessero gli occhi, che paiono come ciglia; percioche le femine le hanno più sottili, & manco neri di quelche hanno i maschi.

VINC. Perche fin'hora non mi hauete detto quello che più importano per sanar'i caualieri ammalati, mi farete cosa grata narrarmi quei rimedij: che sapete per liberarli dalle infirmità, che li conducono a morte.

GIO. BAT. Bisogna auuertire, che i luoghi doue si tengono siano bene accommodati (come vi hò detto) & non mai humido, o sporchi di lordezze, ouero posti sotto a i tetti de'semplici coppi: percioche, si come da questi sono offesi nella notte da i venti, & da i freddi, & poi nel giorno dal caldo potẽte de'raggi solari, che facilmente penetra, così in quelli pauimenti, e quasi impossibile che possano durare se non poco tempo.

Poi lasciando da parte le regole, che si debbono osseruare nel tenere netti questi caualieri, & nel darli la loro pastura, o l'aere dell'Austro; della tramõtana, & delle altre parti secondo che bisognano, dico che quando, pur si ammalano per cagion del freddo (come il più delle volte auuiene) non solo si debbono tener ben chiusi tutti quei luoghi; & portarui delle bragie di fuoco senza fumo, & poner'in quei vasi dell'incenso, del lardo di porco, o più tosto de i salciccioni tagliati in fette (poiche di questi odori si compiacciono talmente, che si restaurano in vn subito) ma ancora si ricuperano grandemente, spruzzando lor'adosso della maluagia, o dell'acqua vita, ouer gittandoli dell'aceto perfetto (essendo però grandi) & leuandoli poi fuori da quei vasi subito. Onde si come sono aiutati da queste cose calde, & odorifere, quando patiscono per souerchio freddo, così poi si rinfrescano se sono spruzzati d'acqua rosa quando sono infermi per cagion del troppo caldo. Ma ritrouandosi ancora di mala voglia, per hauer mãgiato troppo, si sananò molti col farli stare tre, o quattro giorni senza riceuer pastura alcuna. Vero è, che essendouene di colore liuido & giallo, & spiaceuole, o che piscino vn certo humore, che li fà bagnati, & lassi bisogna subito leuarli dà gli altri, & trarli fuor del luogo, & portare i sani la mattina innanzi al leuar del Sole, all'aere per tanto spatio di tempo quanto si direbbe vn Miserere, o poco più, & poi ritornare

quelle tauole al loro luogo, lequali mentre che si nettano, all'hora siano spruzzate di buon aceto, & dapoi fregate di herba buona, & assentio insieme. Oltra che si può darli anco l'aere, & sentir'il vigor del Sole) ma che non siano toccati da i raggi suoi) quando le finestre di quel luogo siano talmente commode, che essi possano goder'il venticello, che la mattina frescamente tira.

VINC. Perche io mi ritrouo hauer qualche numero di mori nel mio suborbano, & nella possessione di Pompeiano; in modo che alcune volte non trouo chi voglia pagarmi la foglia, & non posso tenere caualieri che la mangiano, per non hauer tanta seruitù in casa, come vi vorrebbe a nodrirli: mi sarebbe caro, se mi mostrate qualche via nuoua, per laquale io ne potessi cauare honesta vtilità.

GIO. BAT. Voi potreste imitare alcuni nostri Gentil'huomini, i quali, perche hanno grandissima quantità di mori, per minor fatica di tener caualieri, & per maggior'vtilità, che non è l'affittare simili arbori, danno a diuersi contadini tutta la loro foglia, & questi pōgono solamente la semenza, & le fatiche che vogliono a pascer gli animali, & nodrirli fin che hanno fatte tutte le gallette, & partire per metà. Et questo è vn'honesto partito per noi patroni, & per essi lauoratori. Percioche si come cauiamo più danari dalla metà delle gallette, che non habbiamo dall'affittar'i mori: cosi essi non possono perdere se non le fatiche de gli vltimi giorni, lequali sono di minor danno assai, che non è il pagar la foglia per voler guadagnar la metà, & che alle volte si ruinano, quando i caualieri sono pericolati.

Certamente che ogni Cittadino, che habbia somma di mori, douerebbe hauer'ogni anno qualche quantità di gallette in casa; percioche potrebbe cauare non solo da gli stracci, o stopella diuersi fornimenti colorati di letto; & molti addobamenti di casa, & con poca spesa; ma ancora con gran vantaggio potrebbesi fornire di più panni fini di seta per vestir se medesimo, & tutta la famiglia: poiche questa Città hà cosi bella dote di fare illustre tinte, specialmente velluti neri che stanno al pari di quanti siano più belli in Milano, in Genoua, & in Perugia. Laonde dobbiamo ringratiare grandemente il Signor'Iddio, ilquale frà i tanti doni speciali, ch'egli ci hà dati per sua infinita bontà; ci hà anco nouamente dotato di questo cosi vtile della seta, ilquale cresce talmente di anno in anno in quantità, & in bontà, che s'innanimano molti Maestri eccellenti a piantare diuersi telari, per la seta nostra che abbondano, & per le acque che crescono loro si grande beneficio.

VINC. Mi resta dimandarui, quanta foglia possono mangiare i caualieri nati da vn'oncia di semenza, & quanta seta deuon produrre.

GIO. BAT. Ordinariamente i caualieri nostri, di semenza Spagnuola, mangiano noue, e dieci pesi di foglia, che sono fin ducento cinquanta libre; & producono otto, & noue, & alla volte fin dieci libre di seta: ma se sono de'Calabresi (per esser più grossi) mangiano vndeci, & dodici pesi di foglia, & fanno anco vndeci, & dodeci libre di seta, per ogni oncia di semenza.

VINC. Desidero saper'ancora, quanta seta si deue cauare da vinticinque libre di gallette.

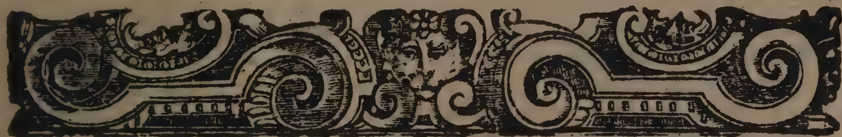
GIO.

GIO. BAT. Dalle nostre paesane, per l'ordinario se ne caua vn'oncia per libra: ma se sono della semenza Calabrese, si cauano fin'oncie tre.

VINC. Dapoi che resto satisfatto di quanto vi ho dimandato, sarà ben che facciamo fine al nostro parlare, & che dimane io ritorni anco da voi.

GIO. BAT. Tante volte quante ritornarete, voi sarete sempre il ben venuto.

Il fine della Decimasesta Giornata.



LA DECIMA SETTIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

AGGIVNTA.

DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta di quanto debbe fare vn diligente Agricoltore di mese in mese, & secondo i buoni, & cattiui tempi.



ESSENDO ritornato M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Auogadro nell'hora solita, lo ritrouò, che godeua il fresco nella vaga capelletta, doue accommodati prima l'Auogadro cominciò dire. A voi M. Vincenzo mi rimetto di quanto vi piace, che hoggi parliamo.

VINC. Dapoi che per sedici dì mi siete stato molto cortese nel chiarirmi di quanto v'ho richiesto, desidero non meno che hoggi, per modo di Epilogo, mi diciate ciò che può fare vn'eccellente Agricoltore di mese in mese, & quasi anco di giorno in giorno sendo le stagioni, & i buoni, e cattiui tempi di tutto l'anno.

GIO. BAT. Volendo voi, che discorriamo intorno a questi effetti necessarij, credo che basti il parlarui solamente de' riti Lombardi, & non

della diuersità d'infiniti paesi stranieri, poiche sarebbe impossibile a raccontarne solo la millesima parte.

VINC. Oltra che voi dite il vero, mi rimetto ancor'al giudicio vostro del mese che vi piace cominciare.

GIO. BAT. Ancor che alcuni Antichi (in simil caso) habbiano prima ragionato del mese di Genaio, come di quello; ch'è il primo de gli altri mesi: nondimeno, considerando io che innanzi a San Martino sono raccolte tutti i frutti della terra, e finiti di seminare i grani: & che in questo paese i massari, i lauoratori, che si partono da i lor patroni, sono stantiati per lauorare i campo a quegli altri, che di nuouo hāno promesso, però comincierò a parlar del mese di Nouembre, ilqual è assai più conueneuole per dar principio a questo ragionamento, che non sono gli altri mesi; conciosia che tutti i lauoratori cominciano con molti modi a coltiuare i campi, & a piantare, & ordinare gli arbori per beneficio dell'anno seguente.

Del mese di Nouembre.

VINC. Ancor mi piace a me, che parliate prima di questo mese, & poi de gli altri, fin che hauerete compiuto i dodici.

GIO. BAT. In questo mese adunque il buon'Agricoltore comincia a carettare le ripe de'campi, che sono restati voti per cagion dell'esser magri, o perche si son ritrouati sporchi; lequali sono fatte alte dall'aratro, quādo d'aratura in aratura vien nettato dal bifolco (come per ogni douero si debbono abbassar'ogni tre, o quattr'anni) e condur questa terra per tutto'l campo, & specialmente nelle valli (quando ve ne siano) per farlo maggiormente vguale. Et finite di carrettar queste ripe, rompe tutto'l fondo con l'aratro; accioche dal gran gelo, da i venti, & dalle neui resti ben purgato, & spoluerato. Percioche non è dubbio, che si gioua assai più per seminare poi il campo alla primauera (quando però sia ben ritagliato almeno due altre volte con l'aratro) che a romperlo al fin di Genaio, o al principio di Febraio, come molti fanno con loro gran detrimento.

Dipoi cura in questo mese i grassumi, che si trouano nel fondo de i fossi di quei campi per spargerueli innanzi che si arino la terza volta, e sollecita di far correre le acque sopra i prati, che non si rompono, & di redabolare i fondi di quei vasi con diuersi instrumenti, accioche elle cosi torbide, & accompagnate da vna infinità di foglie, ingrassino maggiormente quei campi cosi pratati.

Ancora è diligente nel fare i fossatelli, o delle buche: per piantarui al Febraio, & per Luna nuoua delle viti, o d altre sorti d'arbori, atteso che a quel tempo si ritrouano talmente cotte dal gelo quelle terre, che paiono cenere. Vero è, che hauendo cauate queste cose del mese d'Agosto; egli pianta simili arbori più tosto in queste cose di Nouembre, che al tempo della primauera. Oltra che non manca di piantare gli ossi, o le anime de persichi, delle mandole, delle noci & d'altre sorte simili, accioche quei gusci si marciscano inanzi che i semi nascano alla primauera.

Appresso, scalua, o pota i salici, le albere, o piope, & gli altri arbori nella Luna nuoua, accioche i rami creschino più facilmente dopò il verno; oltra che pianta le belle piante cauate all'hora da quegli arbori, perche prendono meglio, che se fossero piantate dopò Genaio.

Non solamente taglia poi dal piede de gli arbori che sono a proposito per fabri-

fabricare, o per fare altri effetti; & per Luna vecchia, ma taglia anco dal piede tutti quelli, che son seccati l'estate per fenderli, quando pioue, o neuica, sotto a i portici. Senza che taglia gli stropelli: o vinchi, e le stroppe, o ligazze da i pendoni, & vi lascia le grosse per maestre, per inestar poi al Marzo de' salici giouani. Le quali cose lega in fasci, & conserua in luogo che non gelino, per legar le viti, e l'altre cose a' tempi suoi.

Non meno in questo mese pota le viti de' colli, che non sono offese dalla tramontana: poiche per l'ordinario, producono maggior copia di vua, che se si potassero dopò Sant'Antonio. Et hauendouene che siano sottoposte a gelare (non hauendole ordinate di Ottobre) le scieglie, & le pota, & dapoi distese le copre di terra; oltra ch'egli colma le altre, hauendole prima dato alle magre vna palata di poluere per gamba.

Non manca similmente di pestar'i risi, accioche si possano mangiare: & anco pesta quei lini, che non sono pestati, per spadolarli poi di tempo in tempo.

In oltre il diligente Agricoltore pota i cedri, & altri frutti simili, che sono nelle case, o ne i pitari, al coperto, dopò, che hanno hauuto però vn giorno, o dui delle prime brine; & li serra secondo, che'l freddo cresce. Dando loro del letame perfetto, come è lo sterco di cauallo, o di colombino ben marcio, & d'altri vccelli; incorporãdolo benissimo nella loro terra: & adacquandoli quãdo patiscono sete, & massimamente quando hanno i frutti, accioche si riuerdischino, come facilmente si conosce, quando le foglie si astringono.

Raccoglie similmente in questo tempo le castagne, & i maroni, & le caua fuori da i ricci per mangiarli a più modi, & per venderli a i suoi tempi. Oltra che raccoglie le oliue per far dell'oglio, secondo che si trouano ben nere, & che sono state ammucchiate.

Attende anco a nettar benissimo gli asparagi, & li carica molto bene di segature di corno, di cenere, & d'altre cose come vi dissi nel trattato loro; & ricalza ancora gli artichiocchi con la terra, quando non gli habbia conci d'Ottobre, e li lega con le cime riuolte all'ingiù, accioche non gelino, & che per tempo facciano i lor frutti. Senza che ricalza il ruso di terra a gamba per gamba.

Ancora il prudente Agricoltore non si scorda di cauare i radicchi, & di coprirli legati nella terra, & in luogo caldo, accioche le radici loro vengano tenere, e le foglie bianche per mangiarle l'vne, & l'altre tutto il verno nell'insalata. Et oltra che fà il simile dell'indiuie, per seruirsene ben bianche, al modo detto; lega anco i cauoli in cima, accioche diuengano di dentro bianchi, quando per natúra non si serrino, come fanno i capucci.

Medesimamente in questo mese, si caua i gniferi, o carotte, & leuato loro tutte le foglie li copre nella sabbia al coperto, per mangiarli cotti nell'insalate, & anco in composta nella Quaresima. Et fà ancor il simile a ramoscelli, & a i rauanelli, per mangiarli crudi dopò Pasqua. Facendo però tutte queste cose per Luna vecchia, percioche non durarebbono questi frutti, quando si cauassero essendo nuoua.

VINC. Che semenze si possono piantare in questo mese di Nouembre?

GIO. BAT. Io nõ sò per hora, che si possano piantare, fuori i grani della faua grossa brouentata, & quelli del rauogliotto, o pisello; poiche sono buoni alla Pasqua, & anco alle volte alla Quaresima, & questi semi bisogna conser-

uarli da gli vccelli;& ſpecialmente dalle gazze,ſtando che gli ſterpano nel germogliare, per la eſtrema fame, che hanno al tempo della neue. Et ſi può anco piantar le ſpiche dell'aglio ne i terreni vangati, & qualificati alla lor natura, poiche vengono più groſſe,che non fanno eſſendo piantate di Febraio, & rendono vn'vtile marauiglioſo.Oltra che io lodo quegli Agricoltori che in queſto meſe:per Luna nuoua,letamano,& vangano i terreni doue hanno da ſeminare al principio di Marzo la coſi vtile maggiorana, percioche ſi attaccano molto meglio queſte ſemenze; che ſi rompono con l'aratro, o con la vanga dopò Natale. Et chi faceſſe queſto medeſimo a molti ſemi,che ſi ſpargono di Febraio, & di Marzo,e certo che li ſarebbe di molto giouamento.

Reſta in queſto meſe di raccoglier'i melicacci, o ſaginali,& da condurli a caſa, per valerſi de' groſſi a far le ſiepi,& de' minuti a coprir l'herbe gentili, ouer per porli ſotto a gli animali, o eſſendo tagliati minuti per farli mangiar loro, quando non lauorano,& che però non ſiano ſtati allo ſcoperto.

VINC. Dapoi che ho inteſo le più importanti coſe, che ſi debbono fare nel meſe di Nouembre, aſpetto anco che mi diciate quelle, che vanno fatte in quelle di Decembre.

Del meſe di Nouembre. GIO. BAT. In queſto meſe il valente Agricoltore ara (non fondando però molto l'aratro) i prati trifogliati di dui anni, accioche ſi poluerino le terre, & ſi ſponghino quelle radici in tal modo, che nel ſeminarui i lini al principio di Marzo, o al fine di Febraio, vengono aſſai più belli, che non ſarebbono ſe queſti campi fuſſero arati dopò Santo Antonio.

Non ſolamente poi l'Agricoltore non manca di farne i riſi, & ne i lini ciò, che biſogna loro;ma anco nel raccoglier le oliue,& nel cauarne più oglio, che può ſenza che caua dell'altro,che fanno le noci,le ſemenze del lino, delle viti, delle rape,& dell'altre ſorti ſecondo il ſolito.

Indi ſi come egli è diligente a curar'i foſſi, & altri vaſi adacquatori, & nò; coſi ſollecita nel far correr le acque ſopra i prati,& faui gli altri benefici, come vi ho anco detto. Oltra che non manca di tagliare de' legnami diuerſi per Luna vecchia,quadrandoli, & accommodando quello eſſer che biſognano per caſa menare, o per fare altrui effetti neceſſarij.

Appreſſo, perche egli non debbe mai ſtare in otio, & ſpecialmente quando la campagna è aggiacciata da gli eſtremi freddi, o coperta dalle molte neui, o talmente inacquata dalle pioggie, che non vi può far beneficio alcuno, nõ pure non manca di pigliare diuerſi vccelli con le reti delle lepri, & d'altri animali co i cani,o con trappole diuerſe,ouer con archibuggi, o con baleſtre;ma mẽtre che pioue, o neuica grandemente atende a far con l'accommodato torno molte coſe di legno;come ſono ſcudelle taglieri, baſie, ſcatole, ſpine, canelle, coconi,& altri inſtromenti neceſarij. Senza che egli fà de gli aratri, de gli erpici,de' redaboli,de' raſtelli,& degli altri iſtromenti di legno accommodati all'Agricoltura;& non meno prouede alle coſe neceſſarie de i carri, delle carrette, & a tutte le altre che ſono pertinenti a gli animali; accioche ſiano all'ordine quando biſognano per carreggiare, o per coltiuare i campi. Et anco ſi prouede di buone falci,di podetti,di cortellacci,di ſecuri,di ſeghe,di zappe,di vanghe, e d'altri molti iſtromenti come vi vogliono.

Che diremo poi quanto queſto prudente Agricoltore ſi compiace in queſti ſi breui giorni di Decembre,& di Gennaio al fuoco (per eſſerui più otio honeſto di

sto di feste, che de gli altri mesi)nel parlare a tutta la sua famiglia pacifica della felicità christiana, che si gode nell'Agricoltura; mangiando insieme diversi loro frutti cotti, & crudi saporitamente, & senza sospetto alcuno di veleno; & spinando nuovi vini, perassaggiate la loro bontà. Onde, come amoreuolissimo padre, non solamente si sforza di mostrar'a tutti il grande obligo, che hanno verso il signor'Iddio de benefici infiniti, che hà loro in premio delle fatiche fatte a gloria di sua Maestà, ma ancora li fà vedere con quanta felicità, & sicurezza ciascun'Agricoltore intelligente, & diligente può crescer pur'assai l'entrate de' terreni, che sono capaci per riceuer diuerse semi, & diuerse piante secondo la lor natura.

Qual'è colui cosi nobile, & cosi gran Signore, che non douesse hauer vna dolce inuidia a gli Agricoltori, che si compiacciono più di questa vita, cosi pacifica, cosi lieta, cosi felice, & della famiglia obbediente, de gl'animali disciplinabili, & de' loro campi ben coltiuati, che se fussero grandi Principi? perche conoscono, che questa loro professione, è Regina di viuer lontani da i trauagli, da gli odij, & da gl'infiniti impedimenti, che nuocono di continuo all'huomo Christiano. Et questa veramente son pegni d'esser inuidiati da tutto il mondo, poiche non restano mai di ringratiar il grande Dio, de gl'infiniti doni, che tutto il dì riceuono: pensando sempre; come possono dispensar il tempo nel coltiuar la terra, & quella crescere di buoni raccolti, per commune beneficio di noi mortali.

VINC. Quantunque habbiate detto parte della felicità, che gode l'huomo libero dalla vanità di questo mondo: nondimeno, perche vi sarebbe pur troppo da dire, è ben che seguitate nel dirmi le cose, che debbe far l'Agricoltore i giorni di Gennaio. *Del mese di Gẽnaio.*

GIO. BAT. Non solo l'esperto Agricoltore fà molte cose in questo mese di Gennaio intorno a i risi, a i lini, & a gli olij, & alle altre cose, che vi hò narrate (quando però non sono state finite al Decembre) ma ancor ritaglia, & fonda ben l'aratro ne gl'istessi campi arati di Nouembre. Oltra ch'egli comincia dopò S. Antonio a tirar giù da gli arbori le viti, quando il tempo è humido (perche altramente si romperebbono i maderi, o palmiti) per potarle nella Luna pur di questo mese: atteso che questa produce (come dissi) più vua, che non fanno le altre.

Poi in questo mese, egli è diligente nell'apparecchiare i legnami, che vogliono per sostentare le gambe, e pampini delle viti: piantandoli secondo bisognano di gamba in gamba: ouero essendoui gli arbori, li concia in tal modo, che in tutto giouino alle medesime viti, & a i palmiti, che elle producono da poi, per tirarli per l'anno seguente: non mancando di potare gli arbori, che debbono esser tagliati per Luna nuoua, & nel detto tempo tagliare dal piede i boschi, accioche l'vna, & l'altra sorte producano maggiormente de gli altri rami.

Ancora come intendente Agricoltore, non manca di ributtar talmente per Luna nuoua, tutto il letame fatto dopo S. Martino, che l'vltimo più fresco, sia posto prima in fondo di questa seconda massa, & il più vecchio resti in cima, accioche quando lo spargerà sopra i prati, o sopra i terreni che andaranno seminati, si ritroui ben cotto tutto, per conto della paglia, che sarà ben marcia. Oltra che non manca di sparger sopra i prati la poluere raccolta nella state,

accio-

acciòche per incorporar con le radici di quelle herbe, faccia produrre maggior quantità di fieno.

Similmente in questo mese, egli mette all'ordine i cari, gli aratri, & gli altri stromenti necessarij alla coltiuatione, & anco si prouede di tutti i ferri ben taglienti, per tagliare gli arbori, & potar benissimo le viti, poi che non rincresce mai di lauorare ad ogni huomo da bene, come si troua hauer bene all'ordine simili stromenti. Io potrei dire del far andare le acque sopra i prati, del curare i fossi, & del carettare, e trainare li terreni, ma perche ho detto le cose maggiori, che si fanno in questo mese, vi parlerò di quelle, che si deono fare di Febraio.

Del mese di Febraio.

VINC. Et questo mi piace, che così seguitate.

GIO. BAT. Non solamente il sapiente Agricoltore conduce nel Febraio i letami, & la poluere (quando non l'habbia condotta al Gennaio) sopra i prati, benche si trouino coperti di neue: ma ancora li conduce sopra i cápi, che sono d'arare la terza volta per piantarui faua per Luna vecchia, o come è fatta buona seminarli di veccia, & di vena per pastura de gli animali, al modo che vi dissi il primo giorno.

Poi egli pota le viti con ragione, & le accommoda a gli arbori loro, o a diuersi legnami piantati: percioche in questo mese debbono esser'ordinate d'ogni lor bisogno; & leua anco da i loro arbori tutti i rami grandi, & piccioli, che sono superflui.

Pianta ancora in questo tempo per Luna nuoua i piantoni di oliue, di pomi granati, di cotogni, di fichi, di salici, & di albere, con gli arbori fruttiferi, che hanno le radici. Et oltra che egli scaua tutti gli arbori per Luna crescente, che non sono stati tagliati auanti il fredo: netta, & accommoda gli arbori fruttiferi, così per conto di rami quanto delle aste, o delle verghe loro: leuando poi ogni cosa secca, & i vermi con altre bruttezze che si trouano così nelle foglie secche ritorte, come in tutto il legno: zappando attorno alle radici, & leuando tutte l'herbe cattiue, acciòche quella terra le benefichi.

Cura, & aduna insieme tutti i letami, & anco i terracci, che sono per le corti, o cortili, senza che netta i pollari, e le colombare di tutto lo sterco loro, e d'ogn'altra sporchezza: acciòche come son'accommodati di nidi diuersi quei polli, & colombi si compiaccino secondo i loro humori.

In questo tempo; medesimamente pesta i risi, essendone da pestare, & così finisce i lini. Oltra che per questo mese sollecita le acque sopra i prati, che non si trouino letamati, o poluerizati: facendo intorno a queste cose, come hauete inteso.

Appresso, non essendo in pioggia nel fin di questo mese, egli semina i lini, acciòche nel nascere si vsino a patir più le brine, & i freddi grandi che non fanno quelli, che sono poi seminati di Marzo. & fà anco simile nel seminare il guado, & nel piantare il ruso. Senza che essendo la Luna vecchia, comincia a zappare i frumenti: perche quelle herbe non riuerdiscono così, come fanno quando è nuoua.

Poi non solamente ogni buon'Agricoltore semina per Luna nuoua la lentichia, l'herba buona, il fenochio, i porri, & gli asparagi; ma ancora pianta l'agio, i piselli, la saluia, il rosmarino, & anco alle volte la detta herba buona più tosto che seminarla.

VINC. Hauendo voi finito di dir le cose importanti di questo mese, desidero

sidero che mi narriate anco le maggior, che si possono far'in quello di Marzo. *Del mese di Marzo.*

GIO. BAT. Vna delle più vtili, che si debbono fare in questo mese, è che l'Agricoltore semina i lini ne i primi giorni, fin'a quindeci, percioche vi è il fiore di seminarli nelle cotiche de' prati trifogliati, ancora che gli Agricoltori padouani, & d'altri paesi li seminino nelle colture ben'arate, & ben'ingrassate col letame, o con la cenere: non pure al fin di Marzo, ma per tutto l'Aprile, & anco fin a mezo Maggio. Vsanza però che non rendono tanta copia di lini, quanto fanno i nostri prati di dui anni. Et oltra ch'egli semina il guado nel principio di questo mese, non essendo stato seminato di Febraio (come ho detto) vanga, & semina nel medesimo tempo la roza, & maggiorana per grosso vtile: & pianta ancora il ruso, quando non è stato piantato di Febraio; senza che semina i trifogli sopra le biade, se non sono stati sparsi d'Agosto, o al principio di Settembre.

Poi ara la terza volta nel principio di questo mese i terreni ben letamati, & vi semina la vena sola da maturare, & anco ne semina con la veccia per pastura. Oltra ch'egli semina la cicerchia, la lentichia, i ceci, i lupini, il frumēto marzuolo, la segala marzuola, & la scandela, & semina ancor'il canape, & i garzi ne gli vltimi giorni ne i terreni bene arati, ò più tosto vangati.

Ancora il vero Agricoltore sollecita a potar le vite non concie, & le accommoda a gli arbori loro, o ad altri legnami, ouero essendone priue le accompagna si fattamente co i frusconi, o con altri legnami, che non patiscono nel produrre i palmiti carichi di vua, secondo la lor natura. Oltra che quanto più tosto hà finito di legarle, & di ordinarle; caua loro da dosso la terra con l'aratro, & dapoi la zappa benissimo dall'vna gamba all'altra, & vi taglia tutte le radici superflue, che si troua nella superficie, leuando non meno tutte le cattiue herbe, che sono frà l'vna, & l'altra gamba. Questo medesimo facendo anco al ruso nel leuarli da dosso la terra, che fù posta di gamba in gamba innanzi al verno, & specialmente essendone di sotterrate, & poi le zappa, & netta d'ogni herba.

In questo medesimo tempo, egli cōduce le curature de fossi, & de adacquatori sopra i prati: spianandoli di anno in anno più, che può: poi che rendono maggior copia di fieni quanto più sono piani, & commodi per adacquarli.

Ara poi la terza volta quei cāpi, doue hà diuisato di seminar'i fasoli al Maggio, & i migli al Giugno dopo che gli hauerà ben letamati, & la quarta volta arati. Senza che accommoda i campi, che vanno seminati di risi all'Aprile di tutti quegli argini, che vi bisognano per adacquarli.

Parimente in questo mese, il da ben'Agricoltore, non solo pianta i frutti delle castagne, delle noci, delle mandole, delle auellane, & gli ossi delle oliue, delle armoniache, & de' molti altri frutti; ma semina anco molte sorti di pomi, di peri, di mori, di opij, e di onizzi. Et oltra che semina anco gli asparagi, o pianta le gambe loro, pianta non meno i semi di cardi, & de gli artichiocchi; benche sia meglio piantar le gambe di questi, & non de' cardi, poiche fanno i frutti quell'anno medesimo; Leuando la terra a tutti ricalzati auanti il freddo, & anco tutte le foglie marcie, o superflue. Et nettando similmente gli asparagi già letamati di Nouembre, & vangando dapoi minutamēte (ma poco fondati però) accioche maggiormente possano vscire all'Aprile da quei terreni.

Appresso egli pianta la saluia (quando però non sia stata piantata all'Ottobre)

bre) la lauanda, il rosmarino, le fraghe, le vue graspine, le rose, & i gigli oltra che anco pianta le zucche i cocumeri, i meloni, le pipone. Et medesimamente pianta gli onizzi nelle ripe de' fossi, però ne i siti solamente come dissi il primo giorno.

Parlandoui non meno, come egli semina in questo tempo delle lattuche, delle indiuie, della citrona, della menta, & molte altre herbe gentili semina parimente, de' cauoli, de' capucci, de' porri, & d'altre più forti di verdure grosse.

Ne tanto egli comincia a zappare i frumenti al principio di questo mese, & le herbe vtili nati ne i giardini & ne gli horti, ma zappa ancora tutte le viti, & l'oliue con gli altri arbori fruttiferi, che non son stati ordinati nel mese di Febraio. Et oltre che non manca d'inestar quelle viti, che li paiano d'inestare sotto terra (come vi dissi) & anco i pendoli a canello, & le oliue co' cedri, limoni aranci, & fichi a scudetto: inesta non meno a fessolo i pomi, & i peri, con gli altri arbori fruttiferi.

Non manca similmente non solo di tramutar'i vini quãdo fioriscono i persichi in questo mese: ma si compiace ne' primi giorni di mirar tutte le foglie delle biade che se li rappresentano: si perche rinascono in luogo delle motte per cagion del freddo: & si anco perche considerando che ogni grano nato in luogo fertile, produce più figliuoli; & che questi molte volte ne fanno de gli altri, ne ringratia grandemente Iddio.

VINC. Perche hauete detto le più importanti cose, che vanno fatte nel mese di Marzo, vi prego che mi raccontiate anco quelle poche che vanno fatte d'Aprile.

Cose d'Aprile. GIO. BAT. Nel principio di questo mese l'eccellente Agricoltore semina prima i risi sopra l'acqua ben accommodata d'argini, & dapoi ara, & erpica i campi già arati tre volte, per seminarui le meliche, o fasoli, ouer'i migli al tempo loro. Et oltra, che zappa i legumi, i garzi, i mori, il canape, il guado, il ruso, la roza, & la maggiorana (quando però alcune di queste cose non siano state zappate di Marzo) caua non meno le cattiue herbe con le mani sole dalle biade non zappate, per esser cosa di grande vtilità (come dissi il primo dì) e le porta a gli armenti di giorno in giorno, come buona pastura; Senza che fà curar le sariole, & gli altri vasi maestrali, che non sono stati curati, accioche le acque corrano più facilmente.

In questo mese, non pur egli semina i ramolacci, i rauanelli, & le altre cose non seminate di Marzo: ma pianta ancora i cauoli, e i rauaiotti, per hauerne più lungo tempo, & gli artichiocchi (se tanto li pare) acciò che facciano i frutti passato Agosto, o Settembre; Oltra che non manca di nettar benissimo gli asparagi d'ogni altra herba, & di tagliarli di giorno in giorno, secõdo che compaiono belli fuor di terra.

Appresso si come gli portò a coperto al S. Martino, i cedri, i limoni, & gli aranzi che sono nelle casse, o ne i pitari: così al S. Giorgio li ritorna sotto all'aere scoprendo medesimamente tutti gli altri, che al detto tempo coperse con le assi, & che non si muouono mai; Senza che commuoue la terra di gamba in gãba, & leua via tutte le radici, che si ritrouano nella superficie, & anco tutti i rami (come dissi) superflui con la tagliuola; non lasciandoli andare troppo alti, nè vn sol ramo fuor dell'ordine de gli altri; incalmãdoli poi di quelle migliori sorti di frutti, secondo che li piace.

Ancor'e-

Ancor'egli in questo mese, non solo abbrucia li prati vecchi per la grande vtilità che rendono sei, & per otto anni, ma semina la così celebrata Medica, che si sega (come dissi) le sei, & le sette, & anco più volte secondo ch'ella è posta in terreno fertile.

In questi giorni medesimi egli parimente semina le meliche, che non hà seminato di Marzo, & zappa i garzi, i guadi, & quei legumi con altri grani, che non sono stati zappati ben di Marzo. Et oltra ch'egli hà grã cura nel progresso, che fanno i lini di giorno in giorno, & di adacquarli secondo il lor bisogno, sollecita anco le acque che tutto il dì corrono lentamente sopra i risi, & di adacquare i prati vecchi, e i trifogliati ogni otto giorni, & non più spesso.

Similmente in questi giorni, egli carretta, & ordina i detti terreni arati, per seminarli al Maggio, & al Giugno; Senza ch'è diligente nel tener ben leuate, & chiuse le ripe de'fossi, accioche i bestiami non entrino facilmente ne i campi per danneggiare i lor frutti.

Ancora quasi al principio di questo mese (se vi è Luna nuoua) comincia a tagliare la perfetta pastura della medica, che hà almeno vn'anno, per darla alquanto secca, ouero verde d'vn giorno, a i buoi, & a i caualli: perche questo medesimo si fa per otto, & noue mesi in alcuni luoghi della Spagna, & specialmente in Barcellona, & in Valenza, per esserueне gran copia.

VINC. Dapoi che non dite più d'Aprile, aspetto che mi parliate delle cose, che occorrono a fare di Maggio.

Del mese di Maggio

GIO. BAT. Primamente in questo mese il sollecito Agricoltore, nõ pure zappa la seconda volta le viti, & vi lascia vna parte di quella terra ancora; accioche nõ siano danneggiate dall'estremo caldo, ma leua ancora da quelle tutti i pãpini, o maderi che nõ hanno frutto (per esser questo di grã beneficio a gli altri che l'hãno prodotto) & li dà di giorno in giorno, secõdo che gli raccoglie a gli animali. Et più dico, ch'egli, in questi giorni, spesse volte leua col ronchetto posto in cima d'vna aste, i ramicelli superflue alle salici di dui anni non tagliate, & nõ rompe mai le cime, come fanno alcuni ignoranti, iquali per risparmiar'il fieno ruinano quegli arbori, o fanno il medesimo, per purgare i bestiami con queste brocche, & foglie meze mature. Oltra che nõ si scorda quãdo ha oliue da inestare d'inestarle a mezo Maggio benissimo a scudetto.

In oltre, egli non manca a lini dell'acqua necessaria, & li monda con le mani sole di tutte le altre herbe, taglia anco i prati, & la medica quando sono maturi, & non meno taglia la veccia con la vena per pastura, come più tosto hanno fatto mezi i grani.

Poi, non solamente nel principio di questo mese, egli letama, & ara quei terreni già arati altre quattro volte, e semina de'fasoli: ma ancor semina gli altri, che vanno subito seminati come sono raccolte le veccie dette con le vene. Et oltra che zappa i primi, & secondi fasoli quanto più tosto conosce il lor bisogno, & raccoglie a mezo questo mese il guado; zappandolo dapoi benissimo, & facendoui il simile ne gli altri mesi, fin che è raccolto tutto; monda medesimamente i garzi in questi primi giorni, & poi li zappa al Giugno, & al Luglio; non mancando hauer cura circa a l'acqua de'prati.

Appresso, egli pianta i piselli, o rouaiotti, & semina i gniferi, & le pestinache in questo tẽpo, & comincia a raccogliere la poluere per le strade accõpagnata co'diuersi grassumi, cõducẽdola di mano in mano a mucchio, p darla poi in-

innanzi il verno alle viti, & i prati; Senza che ne gli vltimi giorni comincia a cauare quei lini, che mezanamente sono diuenuti maturi.

Io vi potrei dire ancora ciò che fanno in questi giorni alcuni Agricoltori, che si dilettano di tener de' caualieri, & delle Api in buona quantità; ma perche non sono cose, che prouengano così dalla terra come fanno la maggior parte delle altre, che vi hò detto: però parlaremo di quelle, che si fanno nel mese di Giugno, poi che habbiamo detto le più importanti di questo.

Del mese di Giugno. VINC. Nè io altro desidero, se non che seguitate.

GIO. BAT. Comincierò dunque a ragionarui delle cose, che fà il ben aueduto Agricoltore in questo mese, il quale primamente sollecita a cauare i lini maturi, & fattoli ben seccare, li conduce al coperto ben legati, per faruì poi tutte quelle cose, che di tempo in tempo vi bisognano, per ridurli alla lor perfettione. Et oltra che comincia a tagliare la maggiorana, & seguita secondo che và maturando, sega anco la medica, e raccoglie le foglie del guado, & dapoi zappa tutte le gambe.

Volendo poi egli seminare i migli, non solo semina prima doue hà abbrucciato i prati, & i quei campi che ha letamati, & cinque volte arati con la presente; ma ara, & semina ancora quelli donde hà cauati i lini: seminando dapoi gli altri, come haurà tagliato le biade.

Si come parimente non si scorda di raccoglier'in questi primi giorni buona sōma di mori maturi, che siano pieni di seméza, per piantarli parte cosi freschi in perfetto terreno, & parte per cauar fuori la semenza al modo, che dissi, per seminarla al Marzo seguente; caua anco le foglie al guado, & dapoi lo zappa subito: zappando similmente i garzi, i migli, & i primi fasuoli seminati, come più tosto vede il bisogno.

Appresso egli non manca di veder l'acqua, che di continuo và lentamente sopra i risi, e di adacquar'i prati secondo l'ordinario: raccogliēdo etiandio quanta poluere troua, & può per seruirsene poi al modo solito.

Non meno in questo mese, tosto ch'egli conosce, che le biade sono mature, non tarda a tagliarle, & di farle seccare legate, & nò, per condurle poi in fasci a casa più tosto sotto a i portici, o altri tetti, che allo scoperto. Oltra che volendo seminar fasuoli, per conto di grassa, in queste biade prime, tagliate con li stipoli, li semina subito, che i terreni sono arati: De i quali andando buona stagione, caua poco meno il frutto, che caua de gli altri seminati di Maggio.

Finalmente, oltra ch'egli caua le faue mature, & le batte per farle fuori dalle teche co i ritoli, inesta ancora al fin di questo gli albori frnttiferi a canello: & specialmente le noci, poiche queste d'altro tempo, ne con altro modo, non apprendono se non difficilmente.

VINC. Perche in questo mese ordinariamente, non si miete da noi, se non la minor parte delle biade: però seguirete di dir'il tagliare che si fà di Luglio, con le altre cose insieme.

Del mese di Luglio GIO. BAT. Il diligente Agricoltore miete in questo mese tutte le biade, secondo, che maturano, & le conduce a casa legate in coue, e secche, e fà fuor'i grani della paglia quanto più tosto può; percioche quanto più tarda, tanto manco si conseruano, o non nascono, benche siano seminati in accommodato terreno; Senza ch'egli pone la paglia al coperto, per quando ne hà carestia, per esser (come dissi) effetto di grande vtilità, o almeno lo conosceua ne i

pagliari

pagliari colmati con ragione in altezza, in lunghezza, & in larghezza.

Poi non solamente fà seccar benissimo le biade, che di giorno in giorno si battono a braccio, o si carriuolano, o che si fanno fuori della paglia con altri modi, scegliendo le migliori per seminare al tempo debito: ma leua subito li stipoli da quei campi doue è per seminare fasoli per grassa, o lupini, o la senapa, ouero altre herbe, accioche seminandoli poi di biade, le volga sotto cō l'altro. Rompendo medesimamente gli altri campi per seminarli all'Autunno di biade al modo solito, & anco letamādo, arando, & seminando le rape per mangiar le foglie più per tempo, & poi il frutto loro diuersamēte quando sarà maturo.

In questo mese è anco sollecito a cauar le foglie al guado, & a zapparlo subito dapoi, zappando non meno i migli, & gli altri grani, o qualche herbe, che non sono ben zappate.

Ancora egli nō pure raccoglie la semenza del trifoglio al fine di questo mese, & quella della cosi vtile medica: ma ne raccoglie anco buona somma di paludo fuor de gli stipoli, & de' prati nouelli per dare simili grani a i colombi, alle galline in cambio del miglio, & alle quaglie.

Appresso é diligente nel far'andare l'acqua sopra i risi, & leuarla quando fà bisogno, & nell'adacquare i migli la medica, & i prati secondo, che patiscono sete, oltra ch'egli sega questi, & quelli, come son maturi, per condurli poi ben'ordinati al coperto.

Taglia similmente in questo tempo, & raccoglie quella parte di maggiorana, che di giorno in giorno si matura, per fare fuori la semenza sopra i lenzuoli; Senza, che taglia, & raccoglie tutto il canape, che hà fatto la semenza, & l'ordina talmente con l'acqua, & con altre cose che vi bisognano, che si possa lauorare, & vendere per fare diuerse cose come si fà.

Poi oltra, ch'egli raccoglie la poluere al modo solito, fà ancora che quelle donne, che non hanno da zappare miglio, o altre cose, comincino a cauare la semenza da i lini, per ponerli legati in fasci grandi nell'acqua quel tempo solo, che bisogna per ammollirli: i quali stati in massa, o in pila (come dissi il secondo giorno) & asciuti poi dal Sole, ouer da i venti, si raccoglie in fasci legati, & conduce al coperto: accioche riposato per alcuni dì siano pestati quando li piacerà.

VINC. Poscia che hauete ragionato fin'hora di noue mesi, aspetto che diciate de le cose, che vanno d'Agosto. *Del mese d'Agosto.*

GIO. BAT. In questo tempo, il vero Agricoltore ritaglia i campi minutamente a trauerso con l'aratro, per hauerli prima rotti per lungo nel mese passato, & fonda ancō l'aratro quanto può, con erpicarli dapoi benissimo, perche questi sono i veri modi di coltiuar ben qual si voglia terreno sano. Oltra che volendo piantar viti di Nouembre egli fà i fossatelli in questo mese, accioche all'hora si trouino ben cotti, & spoluerati.

Non manca poi da far fuora la semenza da i lini, la quale nettata prima co'i palli, o co i criuelli, la conserua ne i granari, per seminarla alla Primauera, o per cauarne oglio, quando li piace. Ponendo poi quei lini (come dissi) in tanti mazzi ben legati nell'acqua, per ammollirli, trōcando ancora i rami del ruso, & legandoli in tai fasci, per ordinarli poi nell'ara per finirli.

Attende ancora in questi giorni cauar il guado, & dapoi a zapparlo subito. Et oltra ch'egli zappa le rape, e le altre cose di hortaglia, secondo che bisognano, zappa anco tutte le viti, le quali mondate benissimo intorno alle radici, le

lascia

lascia così scoperte fin che le ricalza, e colma all'Ottobrio.

Appresso, si come egli raccoglie in questo mese la poluere al modo solito, raccoglie similmente i fasuoli, le noci, le mandole, & la maggiorana tagliando poi i risi, i prati nuoui, & la medica, & seminando le spinacie, per mãgiarle poi tutto il verno fin'alla Pasqua, & così seminando i cauoli, & le cipolle: ripiantando i porri, accioche diuengano grossi, & anco le scalogne.

Parimente in questo mese, è diligẽte a spampinare, o cauare le foglie a quelle viti, che ne han produtto gran somma, accioche le vue maggiormente possano maturare & prouedersi benissimo di benaccie, di botti, di tinacci, & d'altre cose necessarie, per vendemiar le vue, & far i vini.

Volendo poi seminar le segale per tempo, come si costuma ne i terreni leggieri, egli hauendoli prima letamati, & arati dopò San Bartolomeo, le semina subito, perche più facilmente nascono, & figliuolano più quattro quarte seminate a buon'hora, che cinque, & sei tardamente. Et oltra che a seminarui dentro la semenza del trifoglio ben'erpicata viene sempre più bella, poiche nasce più spessa, che a seminarle ne i frumenti, è cosa anco marauigliosa a veder l'vtilità, ch'ella apporta nel seminarla fin'a mezo Settembre più tosto, che a seminarla al Marzo, come la maggior parte fà.

VINC. Poscia che hauete detto questi discorsi così vtili, desidero che mi diciate ancora le cose, che occorrono di Settembre.

Del mese di Settembre. GIO. BAT. Nel principio di questo mese, non solo il prudente Agricoltore letama, & ara i campi, che sono a proposito per seminarli all'hora di quella biada, che pare, ma piacendoli di accompagnarla con la semenza del trifoglio, la sparge, & l'erpica fin che vede esser l'vna, & l'altra parte ben'incorporata nella terra. In oltre non manca intorno al letamare, all'arare, al seminare, & all'erpicare di mano in mano gli altri campi colturati più volte, fin che sono ben'ordinati.

Ne si scorda in questo mese di tagliare i rami della rozza, di raccoglier la semenza, per seminarla ne i primi giorni di Marzo sequente, & di raccoglier anco per questa volta le foglie del guado, per ordinarle al modo solito fin che sono ridutte, & fatte in palle ben seccate al Sole, o nel forno temperato.

Nõ manca appresso in questi giorni di tagliar'i risi, & farli fuori delle paglie: & fare il simile de' migli secondo, che di mano in mano maturano. Oltra che è molto sollecito nel vindemiare le vue, & nello scieglier le grosse dalle gentili, le bianche dalle nere, & le mal mature dalle ben mature: conducendole ne i tinacci, per farle bollire quei giorni solamente; che conuiene alla lor natura; facendone anco torchiare parte subito, o più tosto pestar co i piedi, accioche habbia così de' vini bianchi di vue nere, come de gli altri bianchi, neri, piccãti, garbi, teneri, & dolci, che sono per la natura di quei siti, ouer per l'industria dell'arte, che egli diuersamente vsa. Non mancando d'inuasellar di sorte in sorte, & di hauerne cura fin che sono fatti, & che più non bollino.

In questo mese similmente attende a segar la medica, & i prati che si ritrouano maturi, per condurli ben'ordinati sopra i fenili, & raccoglier anco la poluere, secondo che hà fatto gli altri mesi; Senza che egli semina le cipolle: per mangiarle poi a Pasqua per molti mesi.

VINC. Hora, perche mi resta di saper solamente le cose importanti: che si fanno d'Ottobre, mi sarà grato me le diciate innãzi che finiamo i ragionamẽti.

GIO. BAT. Non è dubbio, che la cosa più importante, che fà il buono Agricoltore in questo mese, è il seminar i frumenti, le fromentate, gli orzi, i farri; le spelte, sì ne i prati di trifoglio, quando nõ è per seminarui i lini, come anco ne i migliari, ne i fasolari, & nelle altre sorti di terreni, secondo li piace: hauendo però letamati prima i campi colturati, per la somma del letame, che hà, o cõ la calcina pura, o accompagnata col letame buono, o mediocre, ouer mescolata al Maggio con le curature de' fossi, o del terreno leuato dalle ripe de' campi, quando sono diuenute alte, per lo nettar che si fà dell'aratro.

Poi non pure egli attende a far il restante de' vini, co i moscatelli; & con le vernaccie: ma pesta ancora i risi, & i lini; onde, come sono riposati alquanto, comincia a farle spatolare di giorno in giorno fin che sono finiti.

In questo mese ancora zappa le viti, & dà loro vna palata di poluere raccolta di gamba in gamba, o della bulla di lino, massimamente, quando non sono molto morbide, colmandole dapoi, che sono nettate; piantando al fin del mese tutte quelle, che hà diuisato da piantare con gli arbori, che li paiono a proposito, per sostegno loro. Et oltra ch'egli sotterra quelle viti, che sono dubbiose di legare, & pianta de gli arbori fruttiferi ne i giardini, & ne gli horti: ne pianta anco maggior quantità nelle possessioni, cioè albere, salici, olmi, & altri arbori simili.

Appresso, si come egli taglia le meliche, & le conduce a casa per farle fuori sù l'ara co i ritoli, non meno conduce i melicacci lunghi per coprirla dal gelo, & dalle pioggie, o dalle neui: seruendosene anco in altri modi, come si fà. Non mancando di far correre le acque sopra i prati vecchi (quando però non sono pascolati da i bestiami) redabolando con più sorti d'instromenti, accioche le grasse, che si trouano sopra quei fondi corrano con le foglie, che cadono da gli arbori, percioche, quanto più si fà a questo modo, tanto maggiormente s'ingrassano quei prati. Vero è, che volẽdo darli sopra la poluere semplice, ouer'accompagnata col letame, primamente leua l'acqua auanti otto dì almeno, & dapoi, ve ne conduce tutta quella somma, che li pare conueniente.

Finalmente, egli non tanto in questo mese comincia a raccogliere le castagne, i marroni, e i frutti de i giardini di conserua, & caua le rape dalla terra col leuarne le foglie, & coprirle di sabbia molto bene per lo gelo, ma ordina gli asparagi col nettarli dalle herbe, o pietre, & letamarli al modo che dissi. Poi oltra ch'egli pianta la saluia, & altr'herbe, che a quel tempo van piantate; ricalza gli artichiocchi, & anco i cardi, ma questi più altamente, accioche venendo bianchi fin'in cima, si possano mangiare tanto quanto sono lunghi. Io vi vorrei dir'ancora delle altre, ma per hauer detto le più sostantiali sarà bene, che facciamo fine, se tanto vi piace.

VINC. Non tanto mi pare, che poniamo fine a i nostri ragionamenti, ma ancora io, vi ringratio delle molte cortesie, che mi hauete fatte. Et con vostra buona licenza andarò a cena col nobile M. Gabriel Faita mio suocero alla sua possessione di Rezato: & dapoi anderò per lo fresco al poder mio di S. Eufemia.

GIO. BAT. Andate felicemente, ma ben vi prego, che vi lasciate vedere qualche volta accioche ci godiamo col contento nostro.

Il fine della xvj. Giornata.



DELLE MOLTE DOTI DELLA MAGNIFICA ET ILLVSTRE CITTA' DI BRESCIA, & del suo Paese.

DI M. AGOSTINO GALLO. NOBILE BRESCIANO.

AL QVALE SEGVONO POI LE TRE Giornate delle honeste commodità, & de gli honorati piaceri, che si cauano della Villa.

PROEMIO.



APOI che con l'aiuto di Dio hò finito di esplicar i diuersi riti dell'Agricoltura, cauati dalla pratica, in dicia sette Giornate, hò pensato anco di palesar in tre altre; non solamente quanto è dolce, & buona cosa all'huomo prudente, l'habitar più tosto nella Villa, che nella Città; ma ancor le molte doti della mia Patria, & quanto è la fama de' nostri cittadini, & contadini nel coltiuar con buona intelligentia tutt'il paese. Il quale, non ostante, che circondi poco meno di trecento miglia, & che i monti, i colli, le valli, e le campagne siano assai più de' campi fertili; tuttauia per esser habitato da più, che settecento mila creature humane è talmente ben coltiuato, che di sterile, meritamente acquista il nome fertilissimo. Questo chiaramente si vede, che si come si trae da i monti, & dalle valli gran copia di legne, & non poca somma di fieni di castagne, & d'altri frutti: così si colgono da i colli buoni frumenti, perfetti ogli, ottime beuande, & specialmente da quei di Cellatica, & di Limone, luoghi in vero, che fanno le migliori vernaccie di tutta Italia. Et oltra i tanti vini, & grani che produce il piano di Piedmonte di Francia, curta, & delle terre vicine, non minori sono le vtilità che prestano le campagne per li molti armenti, che vi pascono nel mese di Maggio, & di Settembre, & per la gran copia di biade diuerse: che vi si raccogliono.

Poi

Poi che potrebbe mai esprimere la grandissima fertilità delle innumerabili possessioni, che ampiamente si adacquano? Le quali non solamente rendono gran copia di grani, fieni, vini, & legne; ma abondano talmente di lini bellissimi, che auanza tutto il resto di Lombardia.

Non sono ancora marauigliose le doti della Riuiera Salodiana? La quale produce gran quantità di vini, di ogli, se ben mediocremente, di biade, e di fieni: Oltra che la parte che riguarda verso Trento è ricca di cedri, di limoni, & d'aranzi: Cedri poi che auanzano in bontà tutti gli altri d'Italia; Et ben certamente questo si può domandare sito amenissimo sì per lo purgatissimo aere, & per la bellezza di quei bene ordinati giardini, come per la vaghezza di quei fertili colli, & di quel si grande, si profondo, & si superbo lago Benaco, attorniato da tante belle Ville, & vaghi monti forniti di vari arbori fruttiferi, & in gran parte di pratarie, che per molti mesi pascono infiniti animali. Prospettiue veramente altissime per satisfare ogni curioso spirito, per allegrare ogni tristo animo, & per ricreare ogni affaticato intelletto. Senza che'l detto Lago abonda di buoni pesci, & particolarmente di Carpioni delicatissimi, i quali non si trouano in altri paesi. Oltra di ciò non è questa quella Patria, che raccoglie di tutte quelle cose, che in specialità producono gli altri paesi d'Italia? Anzi che in alcune cose è superiore a loro: Come ben si vede, che si come il Signor' Iddio le dona quanto le bisogna de frumenti, & segale, farri, legumi, migli panichi, meliche, vene, spelte, vini carni, & pesci (conducendole ancora in parte, lane, sete, canapi, cere, megli, ogli zaffrani, & guadi) così la fà talmente abbondare di ferri, acciali, lini, vernaccie, castagne, cedri, limoni, aranci, lumache, formaggi delicati, che ne comparte non poca somma a gli altri paesi. O bene auuenturata Patria, poiche non solo è dotata di tutte queste cose, ma ancora per natura ama, celebra & essalta questa nobile arte dell' Agricoltura mostrando a tutto il Mondo con quai modi si possono leuare da i saluatichi monti, da gli colli, dalle deserte valli, & dalle foreste campagne, i velenosi sterpi, gli aspri, ruschi gli acuti stecchi, gli spinosi vepri, & ridurgli in folti boschi, in vtili vignali, in floridi prati, & in campi abbondanti di grani, & di lini. Cose, che per certo l'arrichiscono grandemente per esser coltiuata homai tutta quella parte del suo paese, che si può lauorare, poco meno d'vn bel giardino. Ma poi che io sono entrato nel gran pelago delle sue lodi che hà per le doti innumerabili riceuute dalla natura; come se le fosse vnica figliuola, perche non debbo io narrarne ancora alcune altre, benche in tutto non si aspettino all' Agricoltura? Come prima si può dire del lago Sabino modernamente detto d'Isen, il quale è ricco di buoni pesci, & circondato parte da monti vestiti di boschi, & parte da' colli ben vignati, bene coltiuati, & ben forniti di varij frutti? Poi mirando le tante ville, che vi sono intorno, & le vaghe vedutte di monti, & colli che lo cingono, & similmente la bella Isoletta di Peschiera postaui nel mezzo, adornata della forte Rocca del molto Illustre, & strenuo Signor Girolamo Martinengo, in vero non si può negare, ch'egli non sia, & per natura, & per arte bellissimo.

Parimente vi è il bel lago d'Idro il quale anchor che sia più tosto de' piccioli, che de' grandi, nondimeno è marauiglioso sì per esser circondato per diciotto miglia, da' monti alti, arditi pendenti, & minacciosi come ancora perche è talmente situato, che si può con vno sguardo considerare la sua tranquillità, la bellezza, la lunghezza, & larghezza: Et oltra che produce sempre pesci delicati, manda ancora fuora il fiume Chiese, che non pur serue a tanti edifici in Val di Sabbio, & specialmente a

molte fucine, & forni: ma anch'egli facendo il bel Nauiglio, che tanto accommoda la Città; irrigano ambedui non poca parte del suo paese. Tacendo poi alcune cose, che io potrei dire del fiume Mella, che serue a tante fucine, & forni in Valtrompia, & a molte ville nell'adacquare i campi, & nel far girare i mollini: Qual'è quel fiume frà i suoi, che si possa agguagliare di grandezza, di bontà, & di vtilità al regale Olio? Nome per certo continuamente a lui per la fecondità che egli presta a i campi, lo riceuono. Il quale, passando per mezo di Valcamonica lunga più di cinquanta miglia, non tanto vi fa andare a molte fucine, & forni per conto di ogni sorte di ferri; ma facendo ancora il bellissimo lago Sebino, & dopò le tante acque grandi bagnano abbondantemente vn grandissimo numero di possessioni, come vna fortissima muraglia, circonda il fior del paese per molte miglia. E però considerando i gran beneficij di queste tante acque; che deriuano da i sudetti fiumi, & di quell'altre tratte dal Garzia, dal Molone, dallo Strone, & da più fonti, che adacquano il piano, si può dire, che non pur sia felice per questi, ma ancora non sia punto ingrata alla cortese Natura, poi che con queste rare doti, ella essalta anco l'Agricoltura assai più di ogni altra Città di Lombardia, Prouincia che concorre di essere la meglio intendente con tutte le altre in questa così honorata professione.

Chi potrebbe poi narrare il tesoro grandissimo, che si troua ne' monti pieni di minere? dalle quali con grandissima industria si cauano vna infinità di ferri, & acciali, & ancora qualche poco di argento, & oro: di maniera, che possiamo dire questa arte Metallica esser sorella dell'Agricoltura; atteso che ella si caua dalle viscere della terra. Questa, oltra che pasce le tante migliara di genti sparse per detti monti, & valli, che paiono discese da i lombi di Volcano, fornisce anco molte Città, & Prouincie di ogni sorte di ferri da lauorare, & di armature bellissime, di archibugi, di moschetti, di palle, di arme d'asta, di spade, & pugnali, & finalmente di quanti ferramenti seruono alla militia, all'Agricoltura, alle fabriche a i nauigli, & qualunque altro vso humano.

Non è similmente bella dote quella de' monti, donde si caua tutto dì infinite pietre bianche al paro de' marmi? Le quali sono perfette per far'ogni sorte di colossi, di statue di colonne, di porte, & di fontane, & d'altri ornamenti bellissimi, come a pieno mostrano i tanti maestri, che continuamente lauorano per la Città, & per lo paese: Et oltra che ve ne sono dell'altre marauigliose per le diuersissime macchie lucide si trouano ancor'in alcuni luoghi de gli alabastri de' porfidi, de' calcidonij, delle agathe, & de diaspri perfettissimi.

Qual'è poi quella Città, meglio situata di Brescia? La quale si vede primamente esser posta, come Regina quasi nel mezzo del suo paese? & poi così accommodata, ch'è ancor quasi nel mezzo delle Città vicine. Percioche verso Occidente presso a Bergamo trenta miglia, & verso l'Austro altre tanto a Cremona. Poi si come verso Oriente è lontana da Verona quaranta, verso Sirocco il medesimo da Mantoua, così verso l'Aquilone da Trento si dilunga circa miglia settanta.

Parimente, qual è quella Città, che sia di lei più forte? La quale quantunque sia spiccata da i monti vicini, hà però in se il molto bello, & celebrato colle Chineo, sopra il quale a guisa di trionfante giace gloriosamente il suo fortissimo, & gran castello, il quale non solamente l'adorna con la sua marauigliosa veduta; ma come geloso grandemente di lei, veglia giorno, e notte per difenderla da qualunque nemico la volesse offendere. Auegna ch'ella è fortissima per li laghi, & altri terragli, per le

grosse,

grosse, & forti muraglie; per le ampie, & fonde fosse, piene di acque risorgenti, & non meno è forte per li grossissimi torioni, & bastioni, & per le piatte forme, & baloardi senza che frà i confini, è circondata da quattro fortezze inespugnabili: Gli orzi, Ponteuico, Asola, & Anfo.

Similmente qual'altra città è così ben dotata di acque limpide? Ella è copiosa di buoni, & profondi pozzi, & accommodata di assaissime fontane correnti, che si trouano in molte case di cittadini, ne i conuenti de religiosi, ne gli hospitali pij, & per le strade grande, & picciole, & anco per tutte le piazze, & mercati publici, Tesoro certamente rarissimo, poi che adorna tanto la Città nel veder quei canoni di bronzo gittar sempre da alto lucidissime acque, le quali cadendo in bei vasi petrili corrono per gli acqueduti sotterranei, per le vie, & per le case; Oltra ch'è accommodata di mediocri fiumi, i quali non tanto seruono nel macinare grandissima quantità di biade, & in altre cose assai, quanto che spargendosi per le contrade, la tengono ben purgata dalle immonditie.

Tralasciando poi quello, che potrei dire intorno a i sacri Tempij, a i ben fabricati conuenti, a i accommodati Hospitali, & a i magnifici Palazzi, & specialmente a quello del commune il quale è si grande, si ricco, si marauiglioso & bene accommodato di spatiosa loggia, che si può dire non esserne vn altro simile in tutta Europa, dico che la città di Brescia è nel numero delle più antiche d'Italia, & che si può gloriare in Dio di essere stata delle prime, che in queste parti riceuessero il santissimo frutto della Redention nostra, & che pochissime città sono pari a lei, che habbiano i tanti corpi martirizati per la santissima Fede, i trenta Vescoui canonizati, & che siano così inclinate alle cose di pietà, & al sustentar con limosine i poueri, & particolarmente ne' tempi delle carestie:

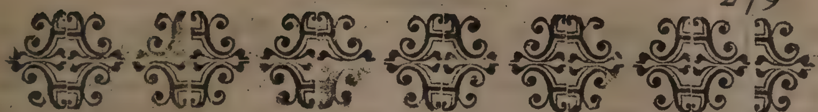
Poi oltra di questo, gran fondamento fù della sua felicità, quando ritrouandosi tiranneggiata grandemente da Filippo Duca di Milano, per leuarsi dal collo quel si grauoso giogo, volontariamente si donò a i nostri Illustrissimi Signori Venetiani, nell'Anno M. CCCCXXVI. Dimostrando maggiormente dapoi il suo gran valore nell'acerbissimo assedio di dui anni, che patì da quel Duca fin ch'egli (come disperato di soggiogarla mai) abbandonò la impresa. Benche poi per sua grandissima disgratia, dal M. DIX. fino al XIV. fù tenuta per ischiaua da gente Barbara: onde nel miserabilissimo anno del 11. per lo eccessiuo desiderio di ritrouare sotto la felice ombra del diuin Leone, fù crudelissimamente saccheggiata, & depopulata.

O veramente mille volte beata Patria, poi che il grande Iddio non solamente la liberò da quella dura seruitù, & la ritornò a viuer con tranquilla pace sotto si potenti Signori (Signori dico di quella immortal Republica, che tutto il mondo honora) i quali sempre l'hanno trattata più tosto da buona figliuola, che da suddita: ma anco fin da principio la pose nella medesima professione, ch'egli disegnò al nostro primo Padre, e la fece patrona d'vn paese tanto grande, & non da se fertile, accioche maggiormente fusse veduta la vera intelligentia, che hà nel trarre da gli alti monti, legne, & minere, da i duri colli beuande, & frutti, dalle deserte valli, fieni, & grani, & dalle magre pianure diuerse rendite: Et non meno, che fosse conosciuto il buon giudicio, che hà nel leuare, & diuertire con tanta spesa da i profondi fiumi, acque correnti, imbrigliandole con palate di legnami grossi con serraglie di muri fortissimi, & con altri marauigliosi sostegni: per condurle poi per sassosi colli scarpellati, per argini grādi bene arborati, et per diuersi

canali lunghi, & alti? cose per certo di grandissima ammiratione: percioche fà vedere la gran possanza della sua arte, la quale sforza alcune acque correre nascosamente coperte di terra, alcune a passare per diuersi vasi sotto a più altre, & alcune ancora caminar'in alto per acquedutti sopra alle più grandi. La onde si può dire, che vna parte delle sue ricchezze sono (come si dice) poste in aere, conciosia che di continuo giacciono sotto a molti casi della fortuna, onde essendo rotti simili vasi inuoltati colonnati & puntellati (come più volte è occorso ne i calamitosi tempi delle pesti e delle guerre) resta priua della più importante cagione delle sue ricchezze. E però meriteuolmente sono degni d'ogni laude tutti quei cittadini, che sono diligenti nel fare, & conseruare le sudette cose, ma molto più meritano di esser commendati quegli altri, che hauendo abbandonato le false grandezze, godono giocondamente in villa la vera requie, la grata libertà con le honeste commodità, & giocose delitie, che conuengono a coloro, che mirano sempre con l'occhio intorno a quel fine al quale siamo creati dal Sommo Fattore dell'vniuerso: Imitando gloriosamente gli antichi Padri, i dotti Filosofi, gl'Illustri Principi, i potenti Rè, & i grandissimi Imperatori. I quali come veri heroi, anzi semidei conobbero chiaramente, che niun'altra felicità si può trouare (se pur ve n'è in questo trauagliato mondo) pari a quella, che si proua nel dedicarsi al ben coltiuar la terra, la quale come amoreuolissima madre, mai non manca nel mostrarsi liberalissima a tutti quei veri figliuoli, che nell'accarezzarla, nel nodrirla & nello abbellirla sono sempre diligentissimi.



LA



LA DECIMA OTTAVA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

DI M. AGOSTINO GALLO.

Sopra le cose dilettevoli della Villa, & quanto è meglio habitarui che nella Città.



SSENDOSI partito Messer Cornelio Ducco dalla possessione di Quincianello per andar all'altra sua della di Piedemonte, & passando dal Borgo di Poncarale, trouò M. Gio. Battista Auogadro con amici ch'erano venuti da vccellare a Perniconi co i sparauieri, & essendo smontati sù la porta sua per desinare insieme, fù anch'egli ritenuto da lui; onde hauendo mangiato nella capella dell'horto vnito col giardino; leuandosi tutti da tauola (eccetto l'Auogadro, & il Ducco) andarono per lo giardino; il perche hauendo commodità Messer Cornelio di parlare separatamente da gli altri, incominciò dicendo.

Poscia che voi Messer Giouan Battista, con la vostra innata gentilezza, mi hauete interrotto il viaggio per honorarmi a questa tauola, & che i vostri compagni sono partiti da noi per andare a diporto, sotto all'ombra del giardino, spinto dall'amore che vi porto, son sforzato dirui, che mi è stato caro l'hauer accettato la vostra cortesia, percioche non solamente mi hauete datto occasione di veder questo sito, degno veramente d'ogni Prencipe, per esser accommodato di sontuoso casamento, di vago giardino; di bell'horto, di ampio pergolato, & di grande peschiera: ma ancora per poterui narrare la marauiglia di molti della Città: i quali (conoscendoui per huomo di valore) vi biasimano, che l'habbiate abbandonata per habitare in questa picciola Villa.

GIO. BAT. Messer Cornelio mio, perche sempre vi hò conosciuto geloso dell'honor mio; non posso mancare, che non manifesti le cagioni, che mi hanno sforzato ad habitar in questa Villa. Et tanto più potrò narraruele, quanto che gli amici cominciano a prossimarsi alla porta del giardino per andar a riposarsi secondo la loro vsanza. Et però cominciando dico, che se coloro, che tanto mi biasimano, sapessero le cose, che mi han mosso a stantiare in questo luogo, son certissimo, che non mi riprenderebbono, ma più to-

sto mi porerebbono sopra la porta quelle parole, che meritamente furono scritte sopra quella del buon Catone Cesorino, il quale abbandonò le sue grandezze di Roma per goderſi il rimanente di ſua vita quietamente nel ſuo picciolo podere, come fece. O ben fortunato Catone, poiche tu ſolo ſai viuere al Mondo.

Qual sia stata la vita di Messer Giouan Battista & qual' è la presente.

Voi per più tempo hauete veduto quale ſia ſtata la vita mia. Se tutto mi è occorſo per le cattiue compagnie. La onde finalmente (con l'aiuto di Dio) riconoſcendomi, deliberai di abbandonar del tutto cotal generatione, & ritirarmi quì con animo di viuer più coſtumatamente, che poteſſi in queſto tempo, che mi reſta. Et tanto più ogn'hora me ne trouo lieto, quanto io conoſco, che ſi come quella vita mi era vn'inferno continuo, coſi queſta mi pare vna vera ſembianza del Paradiſo. Percioche qui ſono cittadini accoſtumati, corteſi, pacifici da' quali ſono amato io aſſai più di quel che merito. Di maniera, che poſſiamo dire, ogni coſa che ſi hà, eſſer più toſto dell'amico, che di colui, che li poſſede.

Essempio di vera, amicitia & liberalità.

Poi facciamo la vita inſieme, hora nell'andar'a caccia, & vccellare, & hora a ragionare, leggere, cantare, ſonare, giuocare, & mangiare come ſtamane hauete veduto. Et ſe per caſo naſce qualche rancore frà alcuno di noi, ſubito tutti gli altri fanno ogni buon' officio per addolcir quegli animi accioche reſtino amici come di prima.

COR. Veramente ſi come mi è piacciuto vdir per qual cagione voi hauete abbandonato la città, & ridottoui in queſta bella Villa, non meno queſto del mantener trà voi la ſanta pace, mi gradiſce tanto, che mai lo potrei narrare. Che beata la Chriſtianità ſe per ogni Città, Caſtello, & Villa ſi oſſeruaſſe queſto modo diuino, & non il diabolico, che oprano le lingue di Satanaſſo, non ceſſando d'accender fuoco frà queſto, & quello per aumentar ogn'hora più le ire, & le controuerſie; gloriandoſene dapoi come ſe foſſero fatte coſe degne di memoria.

GIO. BAT. Ancora ci poſſiamo contentar de' noſtri contadini; i quali non mancano d'amarci & honorarci, con riſpetto. E guai a colui c'haueſſe ardimento d'offenderci, o fare ne la terra qualche coſa ſporca; percioche concordeuolmente lo ſcacciareſſimo fuori de' noſtri confini per ſempre.

COR. Parimente queſto non è poco bel modo per mantenere queſta Villa netta di malfattori: Che per certo ſono pur'infelici quelle, doue i cittadini a gara fauoriſcono cotali huomini, onde non è poi marauiglia, ſe vi naſcono tanti ſcandali, & ſpecialmente molte fiate trà coloro, che non tanto fanno il fratello con eſſi maligni contadini, ma anno per ogni ſcelerità (contra di qual ſi voglia ſecreto, & in paleſe) li difendono sfacciatamente. Che ſi come ſono da biaſimare coloro, che li trattano da ſchiaui, coſi ſono da lodare quei cittadini, che hanno per cari i buoni, & i triſti ſe li tengono di lontano.

La pietà che si de ue vsare a' boni cõtadini poueri, & non mai a furfanti e gabbadei

GIO. BAT. Sappiate poi che non manchiamo di ſoccorrer loro nelle auerſità, & farli creare i figliuoli nelle lettere, & coſtumi, ſecondo la loro conditione; ſouuenendoli nondimeno con la borſa, o con la robba, quando nõ poſſono coſi in tutto maritar le figliuole, accioche maggiormente habbiano buona ventura. Et queſte ſono nel numero delle vere elemoſine, per non eſſer'ingannati, come ſempre auuiene de' tanti furfanti, e gabbadei, che tutti dì van'attorno; dicendo diuerſe coſe colorate di pietà; meſcolate però con mille ſuperſtitioni,

ſtitioni, accioche (con queſte vie diaboliche) eſſi ſcelerati poſſano più commodamente trionfare nella loro dishoneſta vita.

COR. O quanto ſarebbon'auuenturati i poueri di queſto paeſe; & d'altri pur'aſſai: ſe per ogni luogo vi fuſſero gentil'huomini, che faceſſero ſi fatte opere di pietà, & non li tiranneggiaſſero nella robba, nella vita, & nell'honore, come più volte vien fatto da molti huomini indemoniati.

GIO. BAT. Che penſate poi di quanta ſatisfattione mi ſiano le tanti doti di queſto ſito, non più lungo di vn miglio, & meno, & altro tanto largo: il quale (per luogo piano) forſe non hà par in tutta Lombardia? Primamente ſi vede, ch'egli è di aere aſſai buono, vicino alla Città cinque miglia, abbondante di frumenti, migli, legumi, vini, & fieni, ma di lini non molto, i quali non ſono men belli de gli altri. Oltra che d'arbori, non ſolamente tutti i campi ſono beniſſimo piantati attorno, ma d'ogni lato anco tutte le vie, che da ogni hora, che il Sol riſplende vi ſi può andare per tutte le contrade ſotto l'ombre.

Di quei, che tirãneggiano i poueri nelle Ville.

Le belle doti del Borgo di Poncarale.

Che dirò io poi delle tante acque limpidiſſime? Che certamenre voi non potete andar per contrada alcuna, o volgerui a qual parte volete, che ſempre non vediate diuerſe ſeriole, fiumi, acquedutti, riuoli & altre acque correnti. Le quali d'ogni tempo moſtrano (per modo di gara) di contender nell'correre di continno, come ben ſi poſſono mirare di vna in vna; percioche, qual corre a mezo dì, quale a ſera, quale a dimane, & qual di pari và con veloce corſo. Senza che (frà molte di queſte) l'vna ſotto l'altra, & l'altra ſopra a quell'altra per canali con ſi bel modo caminano, che paiono propriamente con arte fatte coſi, per far ſtupir coloro, che vagamente le rimirano.

COR. Confeſſo hauer veduto più paeſi di Lombardia, che ſi adacquano: ne però mai ho trouato luogo pari a queſto di acque correnti: coſe in vero, che hanno nella diuerſità, nella vaghezza, & nella vtilità del marauiglioſo.

GIO. BAT. Poi ſi come queſte acque ſono l'ornamento di queſta Villa, coſi ſono ancora il noſtro theſoro: conciofia che irrigano abbondantemente tutte le poſſeſſioni. Le quali oltra che ſono freſche nella ſtagiõ preſente, & nel verno mezanamente calde, non meno ſono ottime a gli armenti, che all hora mangiano i noſtri fieni: atteſo che (per raccoglierne noi in gran copia) alle volte vi ſono trouate più di cinquecento vacche, & innanzi, ſenza il buon numero di pecore. Et oltra che le dette acque ci ſono di molta ſatisfattione per la bellezza, & per l'allegria, che continuamente ci donano; ci ſono anco di aſſai piacere, & vtilità nel peſcare. Perche frà gli ſpaſſi ehe preſtiamo a gli amici, che ci vengono a trouare, queſto è il più grande: percioche quando vogliamo peſcare, in poco d'hora aſciugano hora queſta ſariola, & hora quel fiume, o fiumicello. Onde poi eſſi amici ſi compiacciono grãdemente di quei marauiglioſi effetti, che occorrono (quaſi ſempre) nel peſcare. Poiche non è al mondo il maggior contento; che il veder venire da ogni lato, huomini, & donne, vecchi, & giouani grandi, & piccioli, & tutti ſcalzi, con guade, & con ſtambucchine con zappe, zapponi, badili, vange, pale, zucche, ſecchie, conche, ceſte, & altre gnaccare ſimili per poter meglio peſcare. La onde: tantoſto che veggono le acque diuertite altroue (etiandio allegramente tutte nel vaſo) ſi pongono dietro a i peſci, che guizzano alle anguille, che fuggono, alle lamprede,

La quantità degli armẽti, che mangiano i fieni.

Effetti molto dilettevoli del peſcare,

che ſi

che si infangano: alle rane che saltano, alle bozzie che si nascondono, & ai gambari che s'intombano.

Poi non è huomo cosi malinconico che non scoppiasse di ridere, vedendo gl'infiniti atti che fanno queste buone genti nel pescare: perche all'hora si vede chi chiude l'acqua, & chi asciuga il vaso, chi corre, chi salta, chi cade, chi leua, chi ride, & chi canta, chi piglia, & chi non sà tener la presa, & chi con gridi, & morse non fann'altro che a questo, & quello dar baia. Senza che alle volte si è veduto (volendo tre, o quattro, o più affrettarli l'vn più dell'altro per pigliare vno, o più pesci) cadere sotto sopra mescolati nell'acqua, o fango. Onde, per essere veduti talmente ingarbugliati, & leuarsi poi in piede del tutto bagnati, & infangati, sentiuasi da tutti gli altri vn rumor grande di ridere, di gridare, di batter di mani, di badili, & di vanghe, & d'altre cose assai: che per verità io non sò di qual ricetta si trouasse pari a questa per cacciare i tristi humori.

Chi non riderebbe fortemente ancora quando si mira questa buona gente hauer (qualche volta) pigliato delle biscie per anguille, delle cagne per lamprede, & de'rospi per rane? Tenendo poi in mano questi cosi abbomineuoli animali, per correr dietro a questo, & quello che ne ha paura. Per le quai cose nõ meno all'hora si è veduto gran rumore per lo fuggir di molti, per lo piãger de'fanciulli, per lo gridar di giouanette, & per lo contrastar di donne, dico non solamente nel minacciarli con parole assai, ma con bastoni, con zappe, con pietre, & con altre cose adosso a quelli, per difendere le stesse, & gli altri trauagliati. Hora che voi M. Cornelio mi hauete ascoltato cosi attentamente, ditemi vi priego, che vi pare di queste nostre rusticane commodità, & di questi cosi piaceuoli spassi.

COR. Non tanto gli apprezzo pur'assai, per esser cose degne di ricreare ogni Gentil'huomo, ogni Signore, ogni Principe, & ogni spirito gentile, ma ne sento gran consolatione ancora, per hauerle voi narrate con tãta bella gratia, che mi è parso vedere, come se vi fosse stato presente.

GIO. BAT. Vorrei che fosse stato qui la vigilia di S. Giouanni, quando passarono innanzi terza con tre carrette le Illustri Signore, la Signora Isabella Martinenga; la Signora nostra Cauriola, & la Signora Barbara Callina. Lequali accõpagnate da più gentil'huomini andauano a desinare a Dello col Magnifico Caualier Carlo Aueroldo, vero amator dell'Agricoltura, come testificano i suoi rarissimi giardini. Onde vedendo elle che noi patroni haueuamo asciutto il vaso della Garzietta, & che vi pescauano gran numero d'huomini & di dõne: si fermarono appresso la porta de'Nobili Nascini, a preghiere però delle nostre gentildonne: doue ponendosi a mirare benissimo quei diuersi atti risibili, che faceuano quelle semplicissime genti nel pescare: rideuano di tal sorte, che pareuano hauesse a scoppiare. Et vedendo le nostre madonne questo sì bello trattenimẽto, si posero (con tal prestezza) a cuocere quiui su la ripa nelle padelle diuersi pesci, che erano veduti da quelle Signore cõ tanta satisfattione, che non si potrebbe esplicare. Et fritti che gli hebbero, non solamente li presentarono ad esse con altri viui conci in bei canestri; ma ancora vna quantità di bei gambari donarono loro, dicendo. Dapoi che a vostre Signorie non è piacciuto di mangiar cõ noi di questa pescaggione, le preghiamo si degnino d'accettare almeno questo presente, non hauendo riguardo

alla

alla ſua baſſezza, ma al cuore di ciaſcuno di noi, che coſi amoreuolmente glielo porge: Et elle rendendo inaniti ringratiamenti, come ſe haueſſero riceuuto ogni gran dono: diſſero anco. Veramente che tutti voi ſiete degni d'eſſere inuidiati da ogn'vno, godendoui sì facilmēte, come fate, in queſta ſi rara Villa, che'l Signor Iddio vi conſerui in queſto ſtato fin'al fine. Et dette queſte coſi amoreuoli parole, i loro carrettieri ſpinſero i caualli al lor viaggio.

CORN. Si come quelle gentiliſſime Signore furono auuēturate nel ritrouarui in ſimili traſtulli, non men ventura fù la voſtra, hauendo ſi bella occaſione di accarrezzarle, & d'honorarle con tali corteſie.

GIO. BAT. Ritornando pur'a gli effetti del peſcare, dico che oltra a i detti ſpaſſi prendiamo anco quella quantità di peſci, & gamberi che noi vogliamo de'quali (quaſi ſempre) ne mandiamo a gli amici non poca ſomma, & quello che ſerbiamo, lo mangiamo coſi freſco freſco. E queſta è la vera via del mangiare ogni buon peſce.

CORN. Non è dubbio alcuno, che non vi è comparatione in bontà dal peſce morto a quello che ci cuoce viuo. *Che non vi è comparatione del peſce freſco all altro*

GIO. BAT. Seguendo ſimilmente le commodità, che habbiamo quì, dico che pigliamo etiandio molta ſatisfattione de i buoni latteſini, che quaſi tutto l'anno habbiamo in copia. Et oltra che ſiamo patroni de'buoni formaggi, e butiri freſchi più volte (per frugalità) mangiamo delle ricotte, fioriti, giūcate, capi di latte, lattemeli, & altre ſomiglianti coſe; hora pure come vengono fatte & hora diuerſamente artificiate, per farle più delicate. Senza che habbiamo non ſolo buona commodità di vitelli, di caſtrati, di pollami, di colombi, di anitre, di oche, di pauoni, di galline indiane, di carne ſalate, & di perfetti formaggi, ma ancora di buoni frutti, di cedri, di limoni, di aranci, di aſparagi, & di artichiocchi.

Che diremo poi della ſatisfattione che noi habbiamo da i giorni che ſi moſtrano più chiari, più ſereni, & più lunghi che non fanno a coloro, che habitano nella Città? Percioche quando quì ſi ſcopre il Sole, iui a pena comincia a comparire il chiaro: Similmente quando è naſcoſto nell'occaſo, ſi come nella Città entrano ſubito le tenebre, quì ſenza lucerna poco men di vn'hora ſi vede bene. *Che i giorni ſono più lūghi in villa, che nella Città.*

Parimente chi potrebbe mai eſprimere la gran contentezza che pigliano coloro, iquali non pur gradiſcono lo ſtar'in Villa, ma amano etiandio maggiormente la pretioſa lucidezza del giorno, che la oſcurità della notte? Onde vdendo i vegghianti galli auanti il giorno, cominciando ad allegrarſi (per hauer in odio le piume) ſubito ſi leuano fuori: ponēdoſi di più volte nel gran caldo a mirare, & a contemplare l'allegro naſcimento della belliſſima Aurora: mirando ſimilmente la ſua diuina chiarezza, che a poco a poco và creſcendo, finche il Sole (mandando primamente innanzi di ſe quei primi a guiſa di ſtricchie, o fauille d'ardente fuoco) co i ſuoi ſplendidiſſimi raggi, feriſce prima le ſuperbe cime de'monti altiſſimi, & poi vſcēdo pian piano fuor del mare, ſi fan compiutamente vedere ſplendidiſſimo. Scala certamente perfetta a tutti i belli ſpiriti, per ſalire, & penetrare ne i diuini chioſtri del cielo, per contemplare poi quelle altiſſime cagioni che malamente ſi poſſono ſpiegare con lingua humana; Rendendo infinite gratie al ſommo Fattore dell'vniuerſo; ilquale (frà gli innumerabili beneſici che ci ha donati per ſola ſua bontà) ci ha *Che contento, e vedere gli effetti diuini dell' Aurora, & del Sole.*

pro-

proueduto d'vna tanto chiara luce, per aiuto di tutti i bisogni nostri necessarij.

Che è poi quando egli si calca nell'occidental mare? Poiche quasi solamente quelli che stanno in Villa, possono veder, considerar'i diuersi effetti, che fà col suo incomprehensibile splendore sopra la terra, sopra le acque, sopra i mõti, & sopra i nuuoli; facendoli parere molte fiate di diuersissimi colori, & alle volte tanto rossi; che pare propriamente che ardano insieme con tutto il cielo. Lequai cose pochissimi, o niuno della Città possono vedere, ne considerare (eccetto coloro, che fan la guardia al Castello, o alle mura della Città) si per esser impediti dalle loro case alte, & sì anco per non esser tal proprietà de'cittadini, come di quei che stanzano in Villa; Et questo auuiene massimamente, perche vna gran parte stanno nelle piume in fin che'l Sole è alto; & altri per esser la maggior parte lanaiuoli, testori, ferrari, & d'altre arti; benche leuino per tempo, non possono però a quell'hore vederle; conciosia che stan rinchiusi ne i lor occupati alberghi. Il perche si vede quanta differenza è t[illegible] lauoratori della Villa, iquali ordinariamente lauorano allo splendor del Sole, & quei delle Città nelle oscure botteghe, & tenebrose case. Et però nõ è marauiglia se gli habitanti della Villa sono sempre sani, robusti, & di vigorose ciere, (& per contrario) quei della Città sono squalidi, macilenti, & di poca lena, & di più breue vita.

CORN. Si come mi sono piacciuti questi diletteuoli discorsi, così non posso tacere quanto sia la bella vista (come voi sapete) del casamento mio della Villa di Piedemonte, donde (per esser sopra di quell'eminente colle) si può benissimo vedere simili tesori dell'aurora, come più volte mi è occorso rinfrescarmi nel gran caldo, & insieme insieme pigliarmi gran diletto nel considerar minutamente la varietà de'colori, che nella medesima hora mi mostraua di mano in mano nell'Oriente il cielo; risplendendo poi a guisa di chiarissimo cristallo sopra i nostri monti, i quali pareuano dipinti di finissimo azurro, mescolato di lucentissimi raggi solari. Che per verità io non vi potria esplicare la centesima parte dell'allegrezza, che sentiua lo spirito mio.

Le lodi del mõte di Ciuilirghe, et de suoi patroni.

GIO. BAT. Non è dubbio ch'egli è da lodar'il vostro colle, tuttauia mi pare più bell'assai quel di Ciliuerghe, ilquale non solamente accommodato in cima di casamenti, ma ancora è adornato di giardini, di prati, di vigne, & d'altre belle cose.

Chi non dourebbe sommamẽte desiderare di goder quella si bella prospettiua lõtana da'monti Aquilonari, & che dalle altre parti signoreggia per molti miglia la pianura Bresciana, & altri paesi (sito veramente commodo) per veder, & considerar gli effetti dell'Aurora, & del Sole, la bellezza del cielo, l'ordine delle Stelle, la mutatione della Luna, la serenità dell'aere, l'altezza de'mõti, la vaghezza de'colli, l'amenità delle valli, & la spatiosità delle piagge, & delle campagne.

CORN. O ben'auuenturato monte, poiche non tanto già più centinara d'anni sei stato posseduto dalla nobile famiglia Appiana, ma hora più che mai dall'eccellente Giureconsulto, e Oratore M. Lanterium, & da gentilissimi fratelli sei amato, abbellito, & ben coltiuato.

GIO. BAT. Non è ancora gran libertà, & commodità lo stare in Villa, che quando vogliamo andar in qualche luogo, montando a cauallo per tem-

tempo, haueremo fatto (alle volte) le quindici, & vinti miglia innanzi che niuno possa vscir di Brescia? Oltra che possiamo tardar di sera quanto ci piace, che questo non ci vengono serrate le porte, come di continuo vien fatto alla nostra Città passate che sian più di vintidue hore.

Altra libertà è quella della Villa nell'uscire, & entrare che della Città.

Quall'altra libertà, & commodità può esser pari alla nostra? conciosia che nella città ci conuien'andar ben vestiti con seruitori, & pieni di mille respetti; sberrettando questo, & quello assai volte contra il voler nostro; non parlo però mai di quelli, che sono meriteuoli d'ogni honore: ma dico, che io cauo la berretta mal volentieri a quegli altri, che sono voti di valore, & gonfi talmēte di superbia, che si tengono offesi da ciascuno che non gli honora al modo loro: Onde qui ci è lecito andare, & stare senza seruitori, senza cappa, & senza saio: vestendoci come più, & meno ci gradisce. Poi come iui siamo spesse volte biasmati da molti per non andare, & viuer secondo le voglie loro, qui (non essendo inuidiosi, o menabesse) non ci è, che del proceder nostro ci dia noia, o censori. Et questi priuilegi sono non meno grati alle nostre donne, che a noi, percioche gli è assai più cōtento di stare qui in vita positiua, col godersi gratiosamente con noi in questa si pretiosa libertà, che di stare da matrone legate con tanti rispetti nella Città.

Alcune seruitù della Città, & la libertà della Villa.

CORN. Certamente che douete hauer loro non poco d'obligo di questa così lodeuole conformità. Percioche conosco molte che hanno tanto fumo nel suo camino che non patirebbono mai di star fuori della Città, & questo auuiene perche vogliono d'ogni hora poter'andare doue piace loro, & con più modi ben vestite, imbellettate, profumate, & gonfie di mille vanità, accioche maggiormente siano rimirate, & vagheggiate da questo, & quello che le vede. Non pensando mai in altro, che discorrere quà, & là secondo i loro capricci, presentandosi sempre doue si balla, si fanno comedie, tragedie, giostre, bagordi, & torniamenti, o la maggior parte del giorno starsi in porta, & alle finestre a guisa di donne pazze, & senza punto di vergogna; lequali sono poi, & saranno sempre scandalo a tutta la Città, vsanza non antica già: ma introdotta dapoi che i barbari hanno così corrotto co i mali costumi, non pur questa Patria (che soleua essere essempio a tutto il mondo di honestà) ma ogni altra ancora di tutta Italia.

Le catiue vsāze delle vane donne

GIO. BAT. Volesse pure Iddio che così non fosse (parlando però solamēte di quelle che son tali, & non mai di tante altre che sempre furono specchio di buona vita) ma peggio è, che ogni hora più cotal morbo và crescendo: mercè de'ciechi mariti, & sciocchi padri, che sono cagione di questa sì vituperosa vsanza, Nè vi sarebbe maggior rimedio, per esterminare questa pestifera semenza, che l'essequir quella giusta sentenza fatta pur solamente cōtra a tutte le male donne.

Si come alla cattiua figliuola si debbe dare per dote la morte, per vestimenti i vermi, & per casa la sepoltura; così alla infame maritata, si debbono cauar gli occhi, tagliare la lingua, e troncare le mani, o più tosto (per leuarla dal mondo) abbrusciarla viua.

Sentēza contra le male dōne.

CORN. Desidero che cessiamo questo ragionamento, poiche non vi si può prouedere. & che voi seguitate il parlare delle contentezze, che qui godete sì felicemente.

GIO. BAT. Ancora dico, che in questa Villa non si ode chi dica male d'al-

Eccatti-ue opere di alcuni della città. d'altrui, come vien fatto alle volte sotto la loggia della Città; o nelle botteghe de gli artigiani, & altri luoghi; Sparlando non tanto delle persone infami, ma di qual si voglia huomo, e donna da bene: non hauendo rispetto a tor la fama alle honeste maritate, alle pudiche vedoue, alle donzelle ben create, & sin'alle spose di Christo claustrate. Ragionando etiandio di più cose odiose da sentire, & massimamente del valere, o infondacar biade, di amassar danari, di fare stocchi, & barocchi, & d'altri contratti illeciti.

Poi quì non sono ambitiosi, inuidiosi, orgogliosi, insidiosi, nè che siano disleali, iracondi, vendicatiui, assassini, & beccari d'huomini, & men vi sono falsi testimoni, perfidi notari, bugiardi procuratori, infedeli auuocati, ingiusti giudici, nè ingarbugliosi causidici.

Quì parimente non si sentono spazzacamini, & zauattini che gridino, facchini, & brentatori, che vrtino ruffiane, & meretrici che inneschino malefici, & incantatori che fascinino ariole, & fintonesse che indouinino, mariuoli, & taglia borse che truffino, & manco hippocriti, & gabbadei che abbaino.

Alcune cose abbomineuoli della Città. Quì finalmente non si veggono a strascinar'in prigione debitori, in carcerar per forza malfattori, mandar in galea truffatori, cauar gli occhi a'stronzatori, tagliar le lingue a bestemmiatori, bollar le faccie a mariuoli, troncar le mani a falsi testimoni, mozzar le teste a micidiali, impiccar per la gola i ladroni, fare in quattro quarti i traditori, e tanagliar, & scanar gli assassini, spetacoli veramente di non poca compassione, & massimamente quando (alle volte, si mira la piazza fornita a guisa d'vna beccaria di carne humana.

CORN. Vi prego certamente che lasciate queste cose si spiaceuoli da sentire, & che ragioniate di quelle che vi fan viuer quì allegramente.

Le ragioni per le quali si dourebbe habitare in Villa. GIO. BAT. Chi non dourebbe adunque habitar in Villa, poiche non tanto vi si troua la buona pace, la vera libertà, la sicura tranquillità, & ogni soaue riposo; ma vi si gode anco l'aprico aere, le verdi fronde de gli arbori, i frutti loro pellegrini, la chiarezza delle acque, l'amenità delle valli, la prospettiua de'monti, l'allegria de'colli, la vaghezza de'boschi, la spatiosità delle campagne, la fertilità delle possessioni, la vtilità delle viti, & la bellezza de' giardini.

Similmente, chi non dourebbe habitar'in Villa, vedendoui la diligenza de gli Agricoltori, la obedienza de lor'armenti, in ben'arar, & seminar'i campi, il bel crescer, & raccoglier'i loro frutti l'vdir le canzoni delle villanelle, l'incerate canne de'pastori, le siluestre sampogne de vaccari, & il dolcissimo cantar de'diuersi vccelli?

Dei spassi che si godono in compagnia. CORN. Questi certamente sono i parlari che mi gradiscono, & che mi fanno maggiormente conoscer le delitie della Villa.

GIO. BAT. Hora che vi sono piacciuti questi discorsi, voglio ragionarui ancora della medesima libertà che godiamo quì cō alcuni ordini, che (quasi ogni giorno) osseruiamo, cominciando primamente a presentarci alla santa Messa, & com'è finita (salutatoci l'vn l'altro) c'inuiamo a caminar'il più delle volte, verso la nostra bella strada maestra, laquale non solamente è lunga, & dritta di tante miglia, ma ancor'è molto larga, & accompagnata dalla bella hostaria, che fù fatta essente da'nostri Illustrissimi Signori nel 1484. per hauer'iui sigillata la pace col Duca di Calauria: oltra ch'è dotata da ogni lato di gran quantità di arbori, & chiare acque. Et mentre che pasciamo l'occhio

nel mirar d'ogni parte tali cose, & la bellezza di quell'ampio Nauiglio, veggiam tuttauia andare, & venire diuerse genti dalle Ville, da Brescia, o da Cremona; con lequali spesse volte pigliamo gran piacere nel farle ragionar delle facende che intendono di fare, o che hanno fatto. Vedendo anco più fiate passare de gli amici, de quali quasi sempre intendiamo in qualche nouella, facendoui poi ogni cortese inuito per condurli a mãgiare allegramente con noi.

Le belle doti di Poncarale.

Similmente dall'hora istessa, qualche volta andiamo a godere la Villa di Poncarale, laquale (come sapete) è dotata di ameno colle, di vaghe prospettiue, di folti boschi, di copiosi vignali, di bei giardini, di sontuose stãze, di limpide acque, di cittadini ben creati, co i quali spesse volte, hor quà hor là ci godiamo amoreuolmente insieme. Onde per esser madre della vostra, non posso mancar che non l'ami, & commendi grandemente quel sito posto dalla Natura, quasi nel centro del paese, ilquale per esser coperto di belle fabriche, a guisa d'vn'alta torre, mira, & signoreggia tutto il bellissimo piano. Et però non è marauiglia se quei Gentil'huomini lo godono si lietamente quasi tutto l'anno come fanno.

Che dirò io poi della grandissima satisfattione che cõtinuamente prendiamo nel ricrear gli spiriti nostri con questo suauissimo aere? Ilquale, oltra la mirabil allegria che ci presta sempre, ci rasserena la mente, ci purga l'intelletto, ci tranquilla l'animo, & ci corrobora il corpo.

Le allegria della Villa, & che la Città ne sia priua.

Appresso chi potrebbe mai pensare il gran contento che pigliamo tutto dì nel pascer gli occhi, mentre che miriamo, & consideriamo le prospettiue de' monti altissimi, l'amenità de i colli, la diuersità de gli arbori, la verdezza de' prati la bellezza de' giardini, & la vaghezza delle acque con tante altre cose? Le quali la nostra Città con tutta la sua magnificenza non può vedere, & manco gustare cosi compiutamente, come noi facciamo. Oltra che essa resta priua del cantare de gli vccelli, che noi vediamo giorno, & notte. Et se pur vi è chi desideri vdir cantare vccello alcuno, li conuien tenerlo in gabbia, & darli da beccare, & bere: Onde, si come noi fruimo il cantar de' nostri con libertà loro, cosi quei prigionieri sempre cantano sforzatamente, temendo di morir di fame se non cantassero. Per tanto, non è marauiglia se'l cantar de' nostri è più allegro, più sonoro, & più suaue (stando che cantando i lor amori con mirabil festa) che quello di quei meschini, iquali co i lor tristi, & aspri accenti, non par che cantino, ma amaramente pianghino la loro dura sorte: conoscendo che non possono cantar nelle selue, o sopra gli arbori tra molte herbe bellissime, o a canto alle chiare, fresche, & dolci acque come faceuano. Per ilche possiamo dire che si come noi habitatori della Villa ci assomigliamo a i suoi, per conto della prigionia, & malinconia, Et di quì si vede ch'essi sono assai men prudenti de' detti vccellini: perche potendo, non vogliono vscire della Città: come quei meschini si sgabbiarebbono volentieri se potessero, per fruir la pretiosissima libertà, laquale fù tanto apprezzata da infiniti famosi antichi.

Che gli vccelli della città cãtano per timore, & quelli della Villa per amore.

I gran personaggi, che sẽpre hãno habitatione nelle Ville.

Chi mosse mai quegli innumerabili Romani lasciar le grandezze per andar'a viuere, & morir nelle loro Ville? se non che conosceuano chiaramente, che iui si troua il tesoro della libertà accompagnato da tutte quelle delitie che goder si possono da ogni sauio huomo in questo mondo?

Parimente ci ha indutto già tanti centinara d'anni tutti personaggi di Fràcia,

cia, di Fiandra, di Boemia, di Polonia, di Vngaria, & d'altre Prouincie, a ſtarſene alle loro accommodate Ville, nè mai d'alcun tempo habitar nelle Città? ſe non ch'eglino ancora conoſcono beniſſimo che'l viuer'in Villa è il maggior riposo, & la maggior contentezza, che trouar ſi poſſa in qual ſi voglia Città.

Medeſimamente chi ſpinge i Signori di Roccafranca, di Barco, di Villachiara, di Virola, di Pralboino, e i Magnifici Caualieri, con tanti altri Nobili, a viuer di continuo alle loro Ville? ſe non che per eſperienza, veggono che iui godono altra maniera di libertà, altra ſorte di piaceri, & altra qualità di delitie, che non ſono quelle che trouar ſi poſſono nella noſtra Città. Laquale, per eſſer piena di litigi, & di trauagli, non è più quella ch'era nel felice tẽpo de' noſtri auoli, & biſauoli: iquali, con la loro diſciplina, erano cagione, che ciaſcuno ſtimaua non eſſer'altro maggior teſoro, che la pace, la carità, & la fede. Che veramente ſe quei venerandi vecchi riſuſcitaſſero adeſſo con poteſtà di punir quella parte che lacera i tanti che vorrebbono pacificamente viuer nella quiete, io ſon certiſſimo, che vi darebbono quel caſtigo che le nefande lor opere meritaſſero.

Che la Città nõ e quella che ſoleua eſſere

CORN. Quantunque ogn'hora più mi piaccia il voſtro lodar le coſe, che ſi godono ſi felicemente in Villa, nondimeno (perdonatemi ſe vi pungeſſi) mi pare che paſſiate i ſegni nel dir male della noſtra Città, poiche ella fu ſempre di honore, & di religione in grandiſſima riputatione a tutto il mondo.

GIO. BAT. Se io diceſſi ciò che hò detto con quell'animo che alcuni dicono (che non mi par di nominare) cõfeſſo che lo farei da ingratiſſimo Cittadino: percioche, ſenza comparatione, vi ſono aſſai più le perſone da bene che non ſon'i triſti, ma ho detto ſolamente queſte coſe, accioche ſi conoſca meglio, che tanto più ſi debbe habitar nelle Ville, (& ſpecialmente nelle picciole) quanto che ſono nette d'huomini maligni, che generalmente non ſono le Città.

CORN. Si come accetto la voſtra intentione per buona, coſi vi prego che mi diciate, come diſpenſate il tempo di meſe in meſe.

GIO. BAT. Primamente per l'ordinario mi leuo nel far del giorno, & nel tempo preſente io mi trouo a quell'hora co'compagni doue con gli ſparauieri ci procacciamo d'andare, quà, & là, trauerſando piaggie, coſtere, vignali, acque, ceſpugli, prati, meliche, ſtoppie, & altri luoghi: hora in compagnia, & hora ſeparati, per pigliare più perniconi, che poſſiamo. Et a queſto modo andiamo ſtozzando inſin ch'è paſſato terza. Et giunti à caſa, aſſai volte mãgiamo inſieme, come ſtamane hauete veduto; ragionando mentre ſi mangia, non ſolamente di quanto s'è trouato, & preſo, & de gli accidenti contrari, o fauoreuoli che ſono occorſi, ma ancora d'altre coſe piaceuoli, ſin che giunge l'hora di ripoſarſi, o di diportarſi ſecondo che a tutti piace. Et dapoi queſto ordinariamente ci trouiamo ancor inſieme, occupandoci chi a leggere, chi giocar a carte, chi a tauoliere, chi a ſcacchi, & ſi pone a cantare, o ſonare, come vedrete poco dopò che ſarà ſonata nona; Traſtullandoci in queſte coſe con modeſtia fino al tardi; fuggendo quanto ſi può il gran caldo, come richiede la ſtagion preſente. Et come habbiamo cenato, quaſi ſempre andiamo di brigata pian piano per la terra, hora a caſa di queſto amico, & hora a caſa di quell'altro, per veder delle vaghezze de'lor giardini, de gli horti delle peſchiere,

A che modo M. Gio. Batiſta diſpenſa il tempo.

re, o de' fonti accompagnati d'alcuni bei ricetti. Ne' quali ragioniamo al fresco, con dolce trattenimento: come spero anco questa sera di farui veder simili cose, & con vostra satisfattione: & son certo che voi giudicarete non esser manco la ciuiltà col candore della politia, e buona creanza in questa picciola Villa, quanto si sia nella nostra città, o in altro luogo. Che direste poi, quando alle volte, ci è occorso trouar le nostre Gentildonne nella medesima hora, prender diuersi piaceri al modo loro, andando per la Villa a veder delle dette vaghezze, con ragionar ancora a canto di qualche peschiera, o chiaro fonte? Et noi salutatole con le debite accoglienze, entrar'a parlar con lor di cose allegre, accompagnate hora d'alcuni bei quesiti, & hora da piaceuoli moti, o da honeste beffe: Senza che ponendosi qualched'vn di noi a sonar di lauto, o di viuola, o d'altro stromento simile, veder leuar le moglie, & prender il marito per mano, il padre la figliuola, il figliuolo la madre, la nuora il suocero, il fratello la sorella, il zio la nipote, il cōpare, la comare, & così gli altri di mano in mano, danzando tutti lietamente con ogni honestà, & purità. Che Iddio volesse, che'l general ballare di hoggidì fusse di tal maniera; percioche nō vi nascerebbono i tanti enormi peccati, & scandali grandissimi, che tutto il giorno nascono per tutta la Christianità. Poi finito questo giocōdissimo spasso, le accompagniamo con dolci ragionamenti di vna in vna alle stanze loro.

Del sincero a ballare.

CORN. Tanto è la vostra bella gratia, che nel recitarmi questi stupendi spassi, che mi sento vscir fuor di me, dubitando più tosto sognarmi queste cose, che vdirle dalla vostra voce come odo, & credo per vere.

GIO. BAT. Certamente quanto fin'hora vi ho narrato, e son per narrarui: tutto è, & sarà la semplice verità. Confesso che alle volte odo volentieri, qualche honesta beffa, ma però non ne saprei pensare, nō che affermare.

Delle stupende cose del Gauaccio.

CORN. Io non poco mi marauigliai (poiche dite delle beffe) che a tauola non rideste, quando M. Giulio Emiglio disse hauer passato in quattro salti il Nauiglio per aiutar dal cane il suo sparauiere, senza bagnar punto i suoi bianchi stiualetti.

GIO. BAT. Sappiate ch'egli disse il vero; percioche per cagion della grande secchezza, quell'acqua è molto bassa, & esso leggiadro di gamba. Ma haureste ben'hauuto gran suggetto di ridere, se hauesse vdito il nostro dolcissimo Gauaccio, quando ci contò il caso marauiglioso, che occorse a lui, & a la consorte nel passar il Chiese.

CORN. Benche non habbia mai conosciuto questo Gentil'huomo per presenza, hò però più volte inteso, che non ha pari per narrar cose stupende da ridere. Che quando vi piacesse di dire, come fù questa historia mi farete cosa grata.

GIO. BAT. Hauēdo la giouentù di questa terra tolta vna copia di piffari per ballar a questo S. Bernardino, & io parimente hauendo inuitati più Gentil'huomini; frà quali scrissi anco a lui, essendo in Carpene dolo, & giunti quasi tutti, lauatisi le mani per ponersi a mensa, ecco ch'egli comparse con gran contento d'ogn'vn di noi: Onde beato colui, che più tosto corse ad abbracciarlo: Che per verità non vi potrei esprimer' il gaudio che ne sentissimo: percioche erauamo certissimi ch'ei sarebbe stato il condimento d'ogni nostro spasso. Laonde pigliatolo per il braccio destro il valoroso Condottiero, il Signor Camillo Auogadro, e per lo sinistro il suo Luogotenenre, M.

Gio. Antonio Cauallo; lo posero per capo di tauola. Ne a pena si fù posto a sedere, ch'egli cominciò a dire.

Signori, innanzi che pigliate cosa alcuna per mangiare, vi prego che mi ascoltate d'vn caso, che stamane m'è occorso nel passar'il Chiese. Ma perche dubito che sarete molto duri a crederlo, vi supplico con tutto il cuore, che se mai desti fede a cosa che vi dicessi, mi crediate questo. Et noi aspettando vna filistoca secondo il suo costume, ci ponessimo a mirarlo fissamente in faccia: E egli seguitando disse, Nō potendo io mancare al cortese inuito del mio caro patrone Auogadro, dico che hoggi per tempo, montai a cauallo con la mia consorte, e giunti per passar l'acqua del Chiese, mi posi a far'il vado, & ella seguendomi, non sò a che modo cadè da cauallo nella più alta parte. Basta che fui tanto presto a smontar nel bel mezzo, & ripigliarla in braccio, & rimetterla in sella, & a raccoglier il capello, il velo, e le pianelle (che andauano quà & là) & rimontarmi a cauallo, che la tanta acqua non potê bagnarci in parte alcuna.

Sappiate, che a pena hebbe finito questa così forbita ciancia, che tanto fù il rider che venne in tutti noi, che fussimo sforzati a leuarci da tauola, & andare chi in quà chi in là col corpo a terra. E mentre che rideuamo sì saporitamente, leuandose anch'egli in piede, si pose a giurar più volte, che quāto haueua detto era verissimo. Et noi quāto più raddoppiaua cotai giuramēti tanto maggiormente scoppiauamo di ridere. Di maniera, che vededo egli la cosa andare in lungo, e che tanto giurare, era riputato vano finalmente come stando disse. Sappiate Signori, che quantunque io habbia detto il vero, nōdimeno per esser cosa difficilissima da credere, ancora io ritorno a giurare, che non ne credo niente. Et noi vdendo questo, pure all'hora entrassimo a ridere, dico talmente, che'l petto, & le mascelle non solo doleuano fieramente, ma etiandio ci si sarebbono potuti trarre ad vno ad vno tutti i denti. Finalmēte quādo piacque a Dio, ritornassimo a tauola: onde per spatio di due hore mai non ci fece altro che ridere, & non solamēte per le cose dette, ma ancor per altre stupende nouelle, ch'egli con gran vehementia tuttauia raccontaua, impastate però sempre al modo solito. Basta che se non fosse stato, che tutt'hora giungeua gente di fuora via per ballare, non sò quādo vi fosse posto fine.

CORN. Ditemi vi prego, che mente è quella di questo singolar ceruello, quando racconta queste menzogne? le dice forse solamente per far rider coloro che le sentono, o pur pensa egli di farle credere, o le narra credendosi ch'elle siano vere?

GIO. BAT. Più volte è stato proposto tra noi questo medesimo dubbio: onde sempre è stato risposto per coloro, che hanno hauuto lungamente sua pratica, per non rider mai (mentre le racconta) che gli le narri per cose certe.

CORN. Questo è bene humore, non pur sopra gli altri humori mirabilissimo ma molto medicabile per tanti humoristi pari miei.

GIO. BAT. Sappiate poi, ch'egli è stupendo nel gloriarsi di medicare huomini, donne, fanciulli, caualli, buoi, vacche, pecore, cani, sparauieri, astori, e falconi, e saper scacciare spiriti, malefici, fatturie: & per contrario fare stregarie, & malie per stroppiare, & far morire ogni sorte di Astrologia, Chiromantia, Geometria, Cosmographia, Arithmetica, & finalmente di

scien-

ſcientia Logicale, Fiſicale, Canonicale, Theologicale, e di quante altre furono mai. Et com'ei vede, che ſono conoſciute per colorate, pellate, & ſofiſtiche, & che non può mantenerle al martello (come ſi dice) ſubito mette mano a certi ſuoi chiribizzi, ſillogiſtici, & empiaſtrati con vna ſcienza cabaliſtica molto eccelſa: eſprimendola con tanta vehemenza di parole, & di acuti ſtridi, che non ſolamente confonde qual ſi voglia dottiſſimo, ma sforza ancora quanti audienti vi ſi trouano a crepare di ridere.

CORN. Voi maggiormente m'accendere il deſiderio di conoſcer queſto miracoloſo intelletto: che ſe mi farete degno d'vdirlo, hò per fermo, che mi giouarà aſſai più, che non fecero l'anno paſſato i tanto lodati bagni d'Acquario.

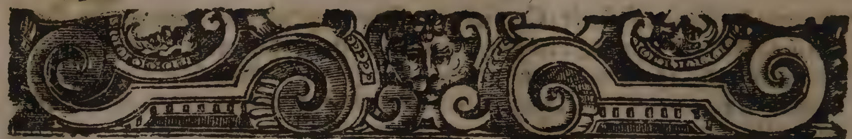
GIO. BAT. Io ſpero che ve lo farò goder frà dui, o tre giorni, per eſſer andato a medicare alcuni vccelli, & caualli a certi Gentil'huomini noſtri in Bornato, & Callino (Villa veramente piaceuoliſſima) & ſon certiſsimo che voi l'hauerete per molto cara la natura giocondiſsima di queſto raro ſpirito: al quale, fuori che poche volte, o non mai ſi può creder coſa che dica (per compiacerſi molto di queſto) è poi da tutti hauuto per accoſtumato, benigno, corteſe, fedele, e pieno di aſſai virtù: Et tanto più lo goderemo dolcemente, quāto che dimane i noſtri compagni anderanno alla caccia generale de' lupi, cinghiali, caurioli, cerui, & altri animali che ſi trouano ne' più gran boſchi del Breſciano: Cominciando a cacciare in quelli de' Signori di Vrago, di Roccafranca, di Bargo, di Villachiara, & d'altri di mano in mano ſino Virola, Pralbuino, Gambara, Aſola, Carpenedolo, & Caluiſano. Impreſa certamente di ogni gran Prencipe: alla quale ſi trouaranno molti Signori, con vna infinità di Gentil'huomini, e d'altre genti che haueranno il fiore di quāti cani ſi trouano in queſto paeſe. Che a cercar ſolamēte le fere, che ſono ne boſchi Martinenghi, non vi vorrà manco di quattro giorni, e forſe più. *D'vna caccia generale*

CORN. Veramente che quei Signori ſono copioſi di boſchi grandi, & di poſſeſsioni fertili, che ſono il fiore del Breſciano. Ma più ſi può dire, che ſi come quella antichiſsima Famiglia è la più di poſſeſsioni di tutte l'altre della Patria, ſtando che ogni anno paſſa di entrata ſcudi ottanta millia, e medeſimamente la più copioſa d'huomini ſtrenui, magnanimi, & illuſtri. Che laſciando quelli che valoroſamente ſono morti ſolo a' tempi noſtri nelle impreſe honoratiſsime de' noſtri Illuſtriſſ. Signori, & d'altri Prencipi, adeſſo più che mai ve ne ſono in gran numero, che per le loro prodezze, hanno da farſi immortali. *Quanto è ricca, & illuſtre la Famiglia Martinenga.*

GIO. BAT. Veggo che ci conuien far fine a queſti ragionamenti per gli amici, che cominciano comparir di mano in mano nella ſala grande al modo ſolito. Et però è bene, che anco noi vi andiamo per goderci con loro ne i piaceri, come vederete.

CORN. Et queſto mi ſarà ſommamente caro, conciosia, che deſidero di vedere il loro virtuoſo procedere.

Il fine della Decimaottaua Giornata.



LA DECIMA NONA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

DI M. AGOSTINO GALLO

Sopra diuersi spaßi dell'vccellare, della Caccia, & d'altre cose.



AVENDO il seguente giorno desinato M. Gio. Battista Auogadro con M. Cornelio Ducco sotto la loggia a canto la porta del giardino, & volendo ragionare ancora de' piaceri della Villa; partiti che furono i seruitori, gli parse d'incominciare.

Hora che cosi soli habbiamo finito di magiare, mi sarà caro che voi M. Cornelio mi diciate ciò, che vi è parso di quanto hauete veduto dopò i ragionamẽti di hieri: perche intendo di parlarui poi delle cose, che di tempo in tempo faccio in questa Villa.

CORN. Non posso se non lodare la musica, la modestia, & ragionamenti, che sentiti hieri da i vostri compagni, & non meno le belle stanze, giardini, & peschiere, che mi faceste veder per la terra.

Lode del sito del Borgo. Lodo poi, l'amena strada del molino, che stamane godessimo cõ la bellezza ch'ella porge, per esser dritta, lunga, e da ogni lato vago d'ombre, accompagnata da quel soaue mormorio, che continuamente fà l'acqua della Mora nel far correre velocemente sei rote, che seruono al Molino alla rasica, & alla macinatora. Oltra che lodo parimente ancora tutto questo territorio, per esser dotato di tante buone cose. Onde meriteuolmente è degno, che egli sia chiamato il bel Borgo di Poncarale.

GIO. BAT. Hauendoui da dir più cose, e bene che ci leuiamo di quì, & che andiamo cola sotto a quell'alta quercia, doue goderemo la grotticella de' bei lauri, & gelsomini adornata. Che dite poi cosi andando, di questo pergolato, vi pare ch'egli sia posto, & fabricato con ragione?

CORN. Vi giuro, che io non sò doue ne sia vn'altro simile di lunghezza, di larghezza, di altezza, & di bellezza.

GIO. BAT. Similmente che vi pare di questo horticello, che accompagna tutto a mezo dì, con si bella prospettiua?

CORN. Chi non dourebbe mirar benissimo l'artificio che hauete vsato nel-

nell'accommodar le tante belle casse di cedri, di limoni, & di aranci, & non meno bei vasi pieni di mortella, di maggiorana, di basilico, di garofani, di viole, & altre gentilissime herbe odorifere, che nõ pur alcuna cosa impedisce l'altra, ma ne anco i viali ben salegati? *Le stufe de cosedi vn marauiglioso.*

GIO. BAT. Poscia che cosi ragionando siamo peruenuti in capo, sẽza ch'entriamo nella sala di questa colombara, fermiamoci vn poco in mezzo di questa porticella, poiche l'occhio nostro trapassa questo pergolato, la loggia, il cortile. & si vede quanti passano dirimpetto alla porta per la via.

CORN. Certamente che questa è vna mirabil prospettiua.

GIO. BAT. Dapoi che habbiamo gustato, & considerato quanto è bella, & lunga questa veduta, voltiamoci in sù andando dietro a questa peschiera cosi passo passo ragionãdo, & cõsiderãdo di mano in mano la bellezza di questi arbori fruttiferi piãtati cõ misura, & la marauigliosa vaghezza di questo prato ripieno di tanta diuersità di bellissimi fiori, mirando etiãdio la moltitudine de' pesci che riposano con si bell'ordine, sotto l'ombra di quella ben frõduta siepe.

CORN. Pare che questi pesci si siano posti cosi per guardarci, come se aspettassero qualche cosa da noi.

GIO. BAT. Voi non v'ingannate punto di questo che dite. Che se fusse qui il nostro delfino, vedreste li stupendi atti ch'egli farebbe, & non per altro, che per hauer del pane.

CORN. Dunque voi hauere in questa peschiera vn delfino? Quasi che non lo poso credere.

GIO. BAT. La verità è che vi habbiamo vn carpenotto grosso forse di cinquãta libre, ilquale chiamiamo per delfino, & egli cosi intẽde, & viene: percioche, si come per natura ogni delfino si cõpiace molto di star'appresso a gli huomini, cosi questo matto pesce si gode di star doue ode, o vede della gẽte, & massimamẽte fà questo, quãdo verso la sera corre quà, & là prẽdẽdo il fresco per modo di giuditio: Perche mẽtre dura l'eccessiuo caldo nõ cõpare, ma dimora la giù (come credo) in certe cauerne, quasi in capo della peschiera. Et veramẽte io pagarei vna bella cosa, che voi fusse stato, qui hoggi otto giorni, quãdo doppo cena ci vẽnero le Gentildõne di Põcarale, accõpagnate da quegli honorati Gẽtil'huomini. Lequali entrãdo nel barchetto, che vedete, a pena furno dentro, che subito cõparse lor dinãzi questo si glorioso pazzo: cominciãdo a guizzare, & saltare più volte intorno al barchetto, dico tãt'alto come se fusse stato vn valẽte curtaldo, che adhora adhora s'inalzasse per saltare dẽtro. Laõde hanẽdo queste gẽtilissime madõne riso nõ poco per questa si bella, la Magnifica M. Lodouica Gauarda li gittò vn mezo pane legato con lo spago. Ilquale abboccatolo, & tenendolo benissimo, ella se'l tiraua dietro per l'acqua, secondo che'l barchetto andaua, come se fusse stato cagnoletto. Et per verità non potrei dir'il rumore, & ridere che faceuano quelle nobilissime madõne per li mirabili effetti di questo cosi giocoso pesce, & di tãti altri grossi, & piccioli che lo seguiuano per cagiõ del pane, ch'egli tutt'hora teneua in bocca. Onde noi altri del Borgo, & di Poncarale, che erauamo sù la ripa, seguitando di mano in mano questi stupendi spassi, andauamo di ridere col corpo a terra. Finalmente essendo durato questo gioco per vn pezzo, il valente pesce diede vna tale tirata, che sterpò per forza lo spago di mano a quella honoratissima Madonna; facendone poi gran festa, & trionfo andando sù, & giù per vn'al-

tro pezzo, & sempre con grandissima compagnia di pesci. Et non ostante ch'egli fusse seguitato da tutte ch'erano nel barchetto con bagordo di gridare, di ridere, & di battere le mani, nondimeno mai il valoroso pesce non si sgomentò, anzi (cosi andando) tenne sempre il capo sopra l'acqua, mostrando il pane, fin tanto li parue essere commodo di fare vn bel salto, per intombarsi nella sua grotta, come all'improuiso fece. Per le quai cose mai altro non vi si fece quella sera nell'accompagnar quelle Signore a Poncarale, che ragionare, e ridere di questa cosi mauigliosa festa.

CORN. Per certo mai non intesi, che vn pesce si dimesticasse tanto, & manco facesse cosi stupende cose. Che nel vero, se altri, che voi me l'hauesse detto, io dubitarei che non fussero sogni del nostro galante Gauaccio. Ma per quel che veggio, siamo, cosi ragionando, giunti a questa vaga grotticella, laquale comincio a vedere con quanta arte è stata da voi accommodata con belle anticaglie & mirabile ordine; lequali non solamente ci prestano grã satisfattione nel considerarle di vna in vna, ma possiamo goderle ancora nel sederui sopra.

GIO. BAT. Dapoi che siamo peruenuti in questo opaco luogo, sediamoci adunque, accioche possiamo ragionare commodamente, secondo il desiderio nostro.

Voi sapete che frà le contentezze che l'huomo può hauere in questo mondo, vna delle maggiori è il conferire con gli amici le cose pertinenti all'hore, delle quali mentre che egli viue, ne debbe hauer sempre tutta quella cura, che per lui sia mai possibile. Onde sapendo io quanto ne debbo esser geloso, hò pensato di darui conto della vita che di tempo in tempo faccio qui accioche giudichiate poi se coloro che tanto mi calunniano, han cagione di farlo, o nò. Adũque, si come hieri vi dissi che pigliamo ogni giorno più perniconi con gli sparauieri, vi dico parimente che tosto faremo correre le lepri, benche sarà spasso breue per li migli, & meliche che le sarãno a guisa di folti boschi. Et passati questi piaceri ci trastulleremo col can di rete. Et auuenga, che questo essercitio sia faticoso, nondimeno è di grande spasso, & di certa vtilità, per ritorre a casa (quasi sempre) con buon numero di quaglie. Et quantunque la più parte de' nostri cani conducano, & appostano solamẽte di quaglia in quaglia, o altri vccelli: tuttauia fanno tanto presto, che se ne piglia in quantità. Et però è di minor fatica a quegli vccellatori che hanno cani, che li riducono tutte d'vn campo in vn sol luogo; perche trahendole la rete adosso, vi restano anco prese tutte in vn colpo solo.

Dell'vccellare con can di rete.

CORN. Si come hieri vi dissi, ch'io veniua dal mio singolar patrone il Conte Gio. Francesco di Gambara: dico non meno, che frà gli spassi che mi ha fatto vedere in quattro giorni, mi piace vltimamente molto l'vccellar d'vn suo eccellentissimo cane fatto venir della Marca: ilqual'entrãdo in ogni campo di prato, di stoppia, ouer di pabulo, sempre lo circondaua cominciando ne i confini, & poi girando, & rotando intorno intorno, si ristringeua ogn'hora più di mano in mano, fin che cosi a poco a poco hauea ridutto nel mezzo tutte le quaglie, che vi si trouauano. Vi giuro, che nel trar solamente tre volte la rete il suo valente vccellatore, ne pigliò trentasette; ne più volse vccellare per essere hora di cena. Laonde, venendo noi a casa quel cane non fece mai altro che saltare, e festeggiare, con diuersi modi di volteggiare, & di abbaiare

Le stupẽdi cose di vn can di rete.

re

re con voci strane, che pareua fosse pazzo. Et io marauigliandomi di questa nouità; il detto Signore mi disse, che sempre faceua così quando egli vedeua esser fatto buona presa, & per contrario; come se ne pigliauano poche, o niune non tanto non festeggiaua al modo detto, ma rimaneua talméte tristo, come se fosse stato vn'huomo malinconico. Oltra che mi disse; Che mentre haueua ridutto in vn luogo tutta quella sorte d'vccelli ch'egli hauea trouati; faceua distintamente certi segni, per liquali s intendeua s'erano quaglie, o pernici, ouer fagiani.

GIO. BAT. Si come a tutto'l mondo è noto, che questa famosa casa di Gambara è nel numero delle più antiche, & delle più nobili d'Italia, & che sempre ha prodotto huomini strenui, magnanimi, & illustri; così non è marauiglia, se frà quelli vi è ancora questo nobilissimo spirito, ilquale non solamente è dotato di buone lettere in più facoltà, ma ancor di prudenza, di bontà, e di liberalità. Oltra che stando al suo bel Pralbuino, continuamente si diletta della musica, dell'Agricoltura (essendo stato il primo che hà introdutto in questo paese la floridissima herba della medica) della caccia, dell'vccellare, del pescare, & di altri honoreuoli spassi, che conuengono ad vn tanto Personaggio. Si che non è marauiglia s'egli hà vn così stupendo cane di rota; conciosia che d'ogni sorte di buoni cani, di rari vccelli sempre è ben fornito, & se ancora hà speso felicemente gli anni suoi in simili piaceri, non mancando mai di studiar le sue determinate hore: componendo, correggendo qualche buon libro, come al presente ha ridutto a buon porto, & non senza grã fatica, quello di Pietro Crescentio, ilquale era talmente scorretto, che nõ vi era huomo, che potesse cauarne construtt'alcuno. Senza ch'egli è stato molto prudente; hauendo sempre abborrito l'habitar nella Città, & gli honori che vi haurebbe hauuto degnamente. Che, si come ha benissimo conosciuto esser ombre, & vanità che rendono tuttauia gli animi gentili: per cõtrario hà sempre apprezzato la libertà della Villa, & la felicità che si troua nell'Agricoltura: godendosi ne gli honesti piaceri con gli amici ben creati, & virtuosi; de i quali sempre appresso di se ne ha hauuto copia. Poi fra gli spassi dell'vccellare, che mi dilettano, dico che io piglio de'quagliotti d'Aprile, & d'altri mesi, col farli chiamar amorosamente dalle quaglie ingabbiate, come cari amanti: Effetto veramente contrario a quello che vsano le ciuette, i dughi, i smerlini, sparauieri, astori, & falconi, conciosia che non mai con voci amorose, ma solaméte con scherzi, con gabbi, o con griffe, o con becchi conducono questi, & altri vccelli alla morte. Et chi nõ pigliarebbe molto spasso vdendo prima i quagliotti con la loro strepitosa, & roza voce a cantar i lor'amori, & esserli risposto suauemente da vna eccellente quaglia? Laquale tantosto ch'è vdita da vno, da dui, o da più gli sforza a caminare verso di lei, e delle paratelle mappate sottilmente di rete, che non sopravanzano le biade, ne'prati, ne'lini doue si pongono; Che alle volte a pena sono distese che quei meschini vi sono giunti; onde trouandole per modo di siepe, & pur desidero di passarle per andar'appresso lei, si ficcano & inrascono talmente dentro, che conoscendo esser diuenuti prigioni (benche ella affretti il cantare) i pouerini più non le rispondono. Io vi prometto che ne hò veduti alcuni che si poneuano a volere passar la rete, ma come la toccauano (temendo a guisa di ladri) si ritirauano a dietro: Nondimeno vdendo poi la quaglia accelerar il chiamarli a se, finalmente

Lode della casa Gambaresca, e del Cõte Gio Frãcesco.

Del pigliare i quagliotti con la cantarela.

mente entrauano con imperio nella sacca della rete non meno d'vn braccio verso la cantatrice. E benche questi vccelli siano all'hora poco buoni da mangiare (atteso che si struggono d'amore) nondimeno sono perfetti per dare a i sparauieri, & per castrare a modo de capponi.

Quanto sono pregiati li quagliotti in Venetia.

Voi sapete poi, che questi gossi vccelli sono apprezzati in Venetia alla Primauera: sì per vdirli cantare, & far risuonar quei canali con spezzarsi a gara il petto, come anco, perche sentendoli tutta la mattina, inducono soaue sono. Che in vero io ho veduto pagare tal quagliotto, che faceua solamente tre, ò quattro ma mauh, & sette quacquera, vno scudo d'oro, & se ne faceuano otto, o dieci, pagarli fin dui, e tre scudi.

Del combattere i quagliotti in Napoli.

COR. Marauiglia è quella, che si fà in Napoli il mese d'Aprile, & di Maggio, che più persone tengono quagliotti per combattere, le quali vanno per la città: inuitandosi nelle case, o ne' gran palazzi de' Signori: dandoui primamente alquante beccate di miglio, ne pongono ancora alcuni granelli nel mezzo della tauola longa, doue hanno da combattere. Et posti che sono vn per capo (tacendo però quanti vi si trouano, perche altramente mai non combatterebbono) mirandosi prima l'vn l'altro con graue orgoglio, come se fussero dui caualieri ridotti in steccati, si mettono a caminar velocemente l'vn contra l'altro. Et tantosto che son giunti al miglio, cominciano a scaramucciar talmẽte, che essendo de' valenti, non solamente si cauano più pene, ma del sangue assai: innanzi che finiscano la battaglia, la quale ordinariamente dura, fin che l'vn fugga vinto dall'altro. La onde, non pure il patrone del vincitore guadagna la scomessa picciola, o grande, ma oltra l'allegrezza, e l'honor che ne consegue, volendolo vendere, trouerà i dieci, i quindici, i vinti, e più scudi: e massime s'egli sarà stato vincitore altre volte.

Di vna burla fatta al buon Gauacio.

GIO. BAT. Vogliovi narrare ancora io la eccellentia d'alcuni vccellatori che piglia questi vccelli col quagliotolo di esso, & a gara di ogni valente quaglia come pochi di sono occorse al mio Predetto: Che hauendo il nostro gentil Gauaccio tese le paratelle nel lino del mio Falla pane da Oriente, per pigliare vn superbo quagliotto con la cantarella, il detto mio seruitore nascosamente tese anch'egli dall'altra parte le sue a canto di vna folta oniccíata, onde cominciando a sonare benissimo il quagliatolo, & la quaglia non mancando a cantare ottimamente, il buon quagliotto si fermò per vn poco in mezo del campo, rispondendo però gagliardamente all'vna, & all'altra parte: Ma piacendoli finalmente più la voce finta, che la naturale, abbandonò la quaglia, & si pose a pedonare verso del sonatore, & cosi fù preso. Onde accorgendosi il buon Gauaccio di questa burla, se ne tenne talmente ingiuriato, che stette quattro dì innanzi che osasse comparir trà noi.

COR. Non solamente io mi marauiglio della eccellentia di questo nostro vccellatore, ma più mi stupisco della patientia, che hebbe questo benigno gentil'huomo, non hauendo subito tratto di stizza in terra la gabbiuola, & pestata co i piedi minutamente con la quaglia insieme.

GIO. BAT. Io potrei parlarui ancora di alcuni nostri gentilhuomini, che pigliano innanzi giorno di questi sciocchi vccelli, contrafacendo la voce della quaglia, benissimo con la bocca loro, nondimeno ho pensato di dirui vn nuouo modo, che fà vn nostro cittadino nella Villa di Chiari; il quale piglia quante quaglie si trouano in ogni campo di miglio non vna volta con vn qua-

gliotto

gliotto acconcio per questo effetto: La qual cosa è tanto più marauigliosa, quanto che con la quaglia cantatrice si pigliano solamente i maschi di vno in vno, & con questo (cantando bene) non pure si pigliano tanto le femine quāto i maschi: ma ancora se fossero cento insieme (& più assai) non scampa quagliotto, o quaglia.

COR. Mi sarà carissimo se mi direte la via che si tiene a pigliar questi vccelli & da che tempo si può far questa cosa.

GIO. BAT. Il tempo proprio di pigliarne in quantità, è, quando comínciano a mettersi insieme il mese d'Agosto, per andar di notte in Africa mentre che la Luna presta loro il lume, & quiui dimorare fino al ritorno della Primauera: come la natura loro ricerca di fuggir sempre gli estremi caldi & gran freddi. Hauendo adunque vn quagliotto che sia stato in gabbia all'oscuro dal principio d'Aprile per tutto Luglio, sia portato due, o tre hore auanti giorno nel mezo d'vn campo di miglio; perche cantando bene, non solamente veniranno appresso lui quante quaglie vi saranno; ma anco tutte quelle, che l'vdiranno ne i prati, o ne gli altri migli: Onde leuatolo dapoi che sarà venuto giorno come non vi sarà rugiada, siaui accommodata da vn capo la piombina mappata, e tirar poi le sonagliette di mano in mano dall'altro capo fino alla detta rete, & a questo modo si pigliaranno quante quaglie, & quagliotti vi saran venuti.

COR. Per quanto tempo si può far questo giuoco?

GIO. BAT. Ordinariamente quegli vccelli, che si partono da questi paesi, cominciano (come ho detto) al primo lume della Luna di Agosto, & in quindeci, o vinti notti nō restano in queste cōtrade, eccetto quelle quaglie, che couano, ouero che hanno i figliuoli che nō possono volare, ouero che sono troppo grasse, & queste sorti sono solamēte, ch'alla Primauera si trouano in q̄ste parti.

COR. Dunque a questo modo venirebbono a far due volte figliuoli in questi paesi?

GIO. BAT. Non solamente (per l'ordinario) fanno due volte, & i primi nati medesimamente fanno gli oui all Agosto, o che hanno scosso, ma ancora vi sono non pochi vccellatori che vogliono, che le medesime couino due altre fiate, mentre che dimorano nell'Africa: percioche si vede, che quantunque siano pigliate a milioni con diuersi modi nel passare il mare due volte all'anno (cioè nello andare, & nel ritornare) non meno ne ritornano alla Primauera infinite schiere.

COR. Quanti oui può fare ogni volta vna quaglia?

GIO. BAT. Si dice che ammazzando vna quaglia nel mese di Maggio sul nido, si perdono più di cento vccelli, percioche vedendo che ordinariamente ogni quaglia fà la prima volta non meno di sedici oui (computando l'vna con l'altra) & che le femine che nascono da questi, ne fanno almeno dieci all'Agosto per ciascuna aggiungendoui anco che la madre non fà manco la secōda volta di dodici, è da creder che passino più di cento, sin cento dieci.

COR. Che modo si osserua nel tener al buio questi quagliotti.

GIO. BAT. Essendo prima nelle gabbiole, si pongono in vna cassa che sia priua di aere innāzi che comincino à cantare; & accioche possano beccar' miglio, che hanno nelle gabbiole, vi si mette nella cassa aperta la lucerna per vn'hora la mattina (essendo però bē chiuse le finestre, e ogni altra cosa che potesse

teſſe render'aere) e per vn'altra la ſera. Tenendone tre, o quattro a queſto modo, a fine che ſe vno, o dui non cantaſſero bene, e fuſſe almen'vno che nõ mancaſſe. Ma quanto più ſaranno che cantino al modo detto, tanto ſi potrà far l'iſteſſo officio ne gl'altri migli: Et a queſto modo ſi caccierà più volte al giorno in dui, & tre, & più campi, ſecondo il numero de'quagliotti, che ſaranno a propoſito. Auuertendo però quando ſi leuano queſti vccelli dal buio nõ portarli all'aere ſubito, perche patirebbono, ma biſogna per tre, o quattro giorni creſcerglielo di mano in mano.

Del pigliare le quaglie con la ſtruſa. Vogliaui raccontar'ancora la quantità delle quaglie che piglio con la ſtruſa, dalla quale (per eſſer nelle più grandi che ſiano tra noi) poche ſono che ſcappino. Et perche le mie caualle ſono atte per mantenerſi a ſi gran fatica (& ſpecialmente quando la rete è bagnata dalla rugiada) quaſi ſempre cominciano a tirarla per li prati, & per le ſtoppie dopò ch'è ſpartito il ſole; non ceſſando ſin che ſono paſſate due, & tre hore di notte, per eſſer quelle proprie per vccellare con ſi fatte reti. Et pur che ne trouiamo, poche volte veniamo a caſa ſenza le vinti, quaranta; & ſeſſanta quaglie. Et però non è marauiglia ſe io ne ingabbio le tante centinara, oltra le graſſe che mando a gli amici, o che mangiamo più volte a tauola.

CORN. Mi piace più l'vccellare con queſta rete, che con la piombina: perche ſi vccella per lo freſco, & con quella per lo caldo.

Del pigliare le quaglie cõ la piõbina. GIO. BAT. Con la piombina quaſi ſempre ſi danneggiano i migli, ma chi hà diſcrettione nel tenderla, & nel ſonagliare, & particolarmente ne i migli grandi, & folti e aſſai manco il danno, che'l piacere, & vtile che ſi prende. Non è forſe ſpaſſo grande, quando dopò deſinare ci partiamo di caſa con ſeruitori, & più contadini con quella rete in ſpalla, & le ſonaglie in mano: portando ſeco molte coſe da mangiare, & da bere molto bene; drizzando hora in vna contrada; & hora in vn'altra per cacciare ne i migli, o panichi? Et mentre ch'ella ſi accommoda da vn capo a cacciare dal'altro con lunghe ſonagliere, guarnite di buoni ſonagli, & conſeguentemente il ſentire di continuo da più perſone ſeparate, & non molto lontane dalle ſonagliere diuerſe parole a guiſa di filiſtocche. Cantando per modo di bagordo accioche vdẽdo eſſer quaglie i tanti ſonagli, & ſtrepiti che fanno tali genti, vadino pian piano, & con timore fin che giungono ſotto alla detta rete. Onde per ſpauẽtarle, all'hora tutti ſi põgono a far maggior rumori, & ſtrepiti, accioche quãte ſi trouano ſotto s'inſacchino maggiormente dentro.

Che diremo poi, quando ſi hà cacciato in più campi, tre, & quattro hore ſotto all'ardentiſſimo Sole, & che queſta gente, per la gran ſete, & fame ſi pone ſotto a qualche ombra a mangiare, & bere ſaporitamente? Che per certo non è huomo coſi malinconico, & debole di ſtomaco, che non doueſſe hauergli inuidia; & maſſimamente quãdo ſi leuano al collo quei fiaſchi di vino, beuendo a gara più volte, con grandiſſima ſatisfattione loro.

CORN. Quantunque queſti dui eſſercitij ſiano non poco faticoſi, nondimeno conſiderando quanto ſono diletteuoli, & vtili, ſono meriteuolmente degni d'eſſer lodati coloro, che gli apprezzano.

Dell' vccellare cõ ſpara- GIO. BAT. Sappiate poi, che innanzi ſia mezzo Agoſto, cominciaremo a vceellare con gli ſparauieri continuando ſin'a San Martino. Il quale ſpeſſo è de maggiori che poſſa apprezzar'il Gentil'huomo. Perche in tutto

que-

questo tempo (pur che non pioua, o soffi vento) sempre ci trouiamo insieme con più sparauieri buoni, & valenti cani all'hora di vespro, o di nona anco secondo i tempi, & hora in queste contrade vccellando, & hora in quelle altre; stando insieme più che possiamo, auenga che molte fiate si trouiam separati, & alle volte assai lontani l'vno dall'altro; si per lo portar d'vn sparauiero la presa altroue, come ancora perche gittandone vn dietro ad vna valente quaglia, & non potendola pigliare, si porrà sopra vn'arbore; stādoui poi qualche volta vna, & più hore innanzi ch'egli voglia consentire al lungo chiamare col pasto in mano, o quando non vuol venire, che si conuien sedere, o dormire fin che li vien fame. Ma peggio è quando ha perso qualche quaglia, & non si pone in terra, ma vola sopra vn'altro arbore per pascersi a sua voglia: Oltra se lo vogliamo innanzi che si pasca, ci conuiene subito rampicare di ramo in ramo, & più volte con pericolo della vita; senza che assai fiate, come ce gli auuiciniamo, fugge sopra d'vn'altro, & alle volte di lontano. Cosa in vero quando è trouato da scaricarli adosso delle balestre, o archibugi, nō che trarli de sassi. Oltra che posso dire, come più fiate siamo smontati per torre vno sparauiero in pugno, che sarà fermato in terra dopò il getto senza presa, & per capriccio solamente, fuggirà all'arbore, o di lontano, Ouero, essendo posto in terra con la quaglia in piedi, & correndoli il cane adosso per abboccarlo, lo lasciarà, & se ne volerà altroue. Ma tutto è niente a quei giorni sfortunati, che non pur vno, o dui sparauieri ci soreranno per cagion dell'eccessiuo caldo, o del mutarsi il tempo, ma se fussero cento, & sempre in più cōtrade, saranno; Et pur che li trouiamo innanzi sera, ci pare hauere fatto assai. Ma alle volte non ci vale correr lor dietro lungamente, che ci cōuiene lasciarli, & venire a casa coi caualli stanchi, & noi stroppiati insieme. Onde se vogliamo rihauerli, ci bisogna leuar per tēpo il dì seguēte, & ricercarli fin che vediamo il fine Come occorse l'anno passato la Vigilia della Natiuità di nostra Donna a noi nel Borgo di Poncarale, appresso il colle di Castenedolo; che essendo sorati otto sparauieri la mattina seguēte, ciascuno ritrouò il suo, eccetto il buon Gauaccio; onde per esser maggior volatore de gli altri, credessimo, ch'egli fusse volato fin'al mondo nuouo.

uieri, & de' loro casi.

CORN. Voi primamēte hauete detto, che questo piacere è vn de' maggiori, che possa hauer'il Gentil'huomo, nondimeno fin'hora hauete narrato solamente stenti, e trauagli che patite voi strozzeri. Laonde si potrebbe dire, che beati saresti, se altro tanto patiste si volontiera per l'amor di Dio?

GIO. BAT. Ditemi vi prego, hauete voi veduto in questo mondo contentezza alcuna senza affanno, o tormento? Come cel mostrano i pazzi innamorati, i fascinati cortigiani, gli auidi mercanti, & gl'infelici soldati con altri infiniti huomini, che tutto si espongono alle tante miserie della loro vita: & nondimeno ciò che patiscono, pare loro poco conciosia che son intenti a conseguir'i suoi disegni; iquali, per esser quasi sempre contra l'honor di Dio, il più delle volte li van falliti: Voglio inferire, che se ben questa professione non è delle sante, però è delle più gentili, & delle più honeste che conuengono ad ogni ben creato huomo. E ben vero, che non si debbe mai danneggiare il prossimo, & chi altramente farà (non satisfacēdo compiutamente) li cōuerrà rendere strettissimo conto al tribunale del grande Iddio. Hò voluto dir questo, percioche ci sono molti di cosi poca cōscientia, che per pigliar'vna

qua-

quaglia veduto volar' in vn miglio grande, maturo, & foltissimo, non hauerãno rispetto entrarui co i caualli, & danneggiarlo talmente, che forse non satisfarebbono con vn paio, & dui di scudi. Io sò che questo essercitio è molto faticoso, & soggetto di assai patientia, di spesa grande, & di poca vtilità, & anco che saressimo beati, se altro tanto patissimo per amor di nostro Signore Iddio; nondimeno se fusse guasta la gran dolcezza, che si troua in questa professione, son certo che molti lasciarebbono i loro piaceri, per donare a questo.

Come deue esser vn valẽte sparauiero.

Chi potrebbe mai credere, o conoscere qual contento sia lo hauere vn bello sparauiero, il quale si valente nel vol, aregagliardo nel pigliare, pratico nel raccoclare, piaceuole nel ritornare, & sempre quieto nel beccare, & nell'incapellare? Et l'hauer' vn cane, che sia bello, obediente, di perfetta osma, & non spauenti mai l'vccello del patrone. Senza che egli è cosa molto cara l'hauer vn bel cauallo, ilquale vada bene, eche sia animoso a i larghi fossi, alle alte acque, & anco gagliardo al trauersar campi, lame, cespugli, fiumi, & altre ripe, & nõ meno che sia ammaestrato nel fermarsi fin che'l patrone hà ritolto lo sparauiero in pugno con la presa in piede, e poi rimontato in sella. Quelli che veramente hanno queste tre cose, non è quaglia che non trouino, & trouata che non piglino.

Poi non è gran contento nel gittare lo sparauiero dietro alla quaglia, & pigliarla tallhor poco da lunge, o appresso; hauendo fatto però, per fuggire più scambietti, & giriuolti? I quali atti, oltra che sono di gran trastullo, sono anco occasione di conoscere le prodezze d'ogni valente vccello. Senza ch'egli è cosa di gran piacere, quando il cane fà leuar vna quaglia valentissima, la quale per vn pezzo si fà volar dietro lo sparauiero con quanta possanza ha innanzi, che la piglia, & pigliatala si pone in terra, fermandosi fin che'l patrone và per ritorlo in pugno.

COR. Si come mi raccontaste prima solamente casi tristi, & disperati; hora per contrario mi hauete chiaramente mostrato, che questa professione è piena di trastulli dolcissimi, & lietissimi.

Della caccia delle lepre.

GIO. BAT. Dopo questo honorato essercitio cominciamo a far correr le lepri fin'al Carnouale. Che per certo, non vi è poi il maggior piacer di questo, & massimamente quando trouiamo delle più aitanti, le quali ci fanno sẽpre conoscere quali sono i più valenti cani.

Lode della caccia de i sagliusi.

COR. Chiaro è che questo essercitio è di grande spasso, & più lungo, & più libero, & di minore assai spesa, che non è l'vccellare con lo spararauiero astore, & falcone. Et questo dico, percioche da dieci anni in là, il più del tempo io son'andato per monti, per colli, per piaggie, per selue, & per valli, hora con varioli, & sagliusi, & hora con archibugi, ò con balestre. Voi sapete, che in Piodemonte non si caccia con leurieri, se non malamente. Et benche sia più faticosa la caccia de' monti, che questa delle campagne, tuttauia quel sentir risonar le voci di quei cani nelle valli, o d'intorno alle colline o montagne, quando han ritrouato di mattina per tempo la lepre, cauriolo, o ceruo, o altro animale; è certamente tanto dolce armonia, che non sò qual musica sia più naturale, ne più soaue. Oltra che fermandosi nascosamente doue la lepre è leuata, è suggetto diletteuole nel vederla cacciare da i campi per le vie aspre, per sentieri erti, & per calli stretti sù, & giù, o attorno a i monti, o colli, & ritornare più, & più volte sempre ne l'istesso luogo; pensandosi pur di saluarsi.

uarsi. Ma vedendo la meschinella essere di continuo seguitata da quelli, con l'vdire le loro voci sempre appresso di se; finalmente è forza ch'ella di stâchezza si lasci prendere, o s'insacchi nelli reti tese.

Che diremo poi di quei valentissimi cacciatori, i quali per voler pigliare cerui caurioli, stambucchi, daine, volpi, lupi, orsi, & cinghiali passano per aspre selue, per alpestri diserti, per pericolosi monti, per rinouati poggi, per inhabitabili cauerne, per oscure spelonche, per concaue tombe, per alberghi di romiti, & sempre con gamba gagliarda, con cuore allegro, & con animo deliberarissimo per scontrare, & combattere con ogni fera crudelissima, & con ogni huomo seluatico, & anco quando trouassero qual si voglia gigante potentissimo. *Il gran valore d'alcuni cacciatori de mõticelli, & valli.*

GIO. BAT. Non è dubbio, che ne i monti, & colli, & valli, & boschi si veggono cose assai di gran contento, & particolarmente quando si odono risonare quattro cani di voci concordanti; nientedimeno a me gradisce più la nostra per esser sempre di minor fatica, di manco pericolo, e che ci presta più cose di maggior vaghezza; percioche quella pasce solamente l'orecchia, & la nostra l'occhio, che maggiormente importa. È ben vero, che potete cacciare d'ogni tempo, & senza caualli, ma hauete i pericoli del precipitare, & i lupi, che vi mangiano assai volte i cani.

CORN. Poiche voi commendate la vostra caccia, desidero che mi diciate l'ordine che voi tenete, quando siete per andarui.

GIO. BAT. Primamente si comincia a sonare il nostro gran corno in piazza, inuitando tutti, infino quei di Poncarale, non cessando fin che non sono giunti tutti quelli, che vogliono venire di mano in mano con cani, leurieri, stiuieri, e sagliusi. Che se voi sentiste l'vrlare, il baiare, & il calpestare di quei tanti cani, per cagion del lungo sonare, & rimbombare del risonante corno, voi direste, che s'assomigliano al furore, & atti feroci de gli animosi caualli di gente armata, quando al grandissimo strepito di trombe, di tamburi, di archibugi, & di artigliarie, sono eccitati all'entrare nella crudel battaglia. Et giunti che son'i cittadini, seruitori, & contadini che venir vi vogliono, allhora di brigata c'inuiamo con tutti i cani, hora da vna via, & hora da vn'altra. Ma però, il più delle volte, ci drizziamo verso le campagne di Montirone, di Ghedi, di Castenedolo, & d'altre in contorno: Et all'hora è bel vedere quell'ordinanza nell'andare a rastello co i cani a lasso, & con altri che corrono quà, & là, fin che hanno scoperto qualche lepre. La onde, tantosto che è veduta, si lascia parte de' leurieri, & quinci si vede il bel correre per la campagna. Che se per auuentura ella è delle più gagliarde, sappiate, che correra più migli innanzi, che da quelli sia morta, o presa. Et da quì si conosce quai cani siano stati più veloci, & quali huomini di più gagliarda gamba. Non è poi spasso grande, quando occorre, che correndo più cani dietro prima ad vna, & che se ne lieua vn'altra, & dapoi vn'altra, & più, & che lasciando la prima, si riuolgono all'altre, & separandosi, si pongono a seguitarle tutte, & non abbandonarle mai, insino che le hanno prese, & ammazzate. Oltra ch'è bel vedere quando vna lepre hà corso vn pezzo, & che vedendosi prossimar i cani (come si dice) alla coda, ella astutamente riuolge il correre, pensandosi pur di fuggire, o di saluarsi; onde correndo quelli furiosamente, di assai la trappassano, & innanzi che si riuolgano, halli tolto gran vantaggio. Vero è, che queste *Le cose che occorrono nella caccia del piano.*

vezzose

vezzose lepri benche si seruono di questo bel trattato, nondimeno, alle volte sono morte da i cani, che le seguitano più adietro, & anco spesse fiate da quei primi più valenti; da i quali, dopò il lungo tragginersare, & scaramucciare dall'vna, & l'altra parte, finalmente sono ammazzate.

De gli eccellēti cacciatori della campagna.

Che diremo poi di quei robustissimi cacciatori, i quali corrono come fanno i caualli senza stancarsi mai? Oltra che ne conosco di tal natura, che se cacciassero ogni giorno dalla mattina fino alla sera, mai non si stancarebbono. E più dico d'alcuni altri, che non solamente hanno gran prattica di conoscer doue è stata la lepre di fresco, & seguitare di mano in mano le sue pedate insin che l'hanno trouata a caualliero; ma più, che hanno così acuto occhio, che la scopriranno di lontano, vedendole solamente tanta cima dell'orecchia, quanto è l'vngia d'vn dito, ouero vn pocolino del suo fiato, con dire poi sicuramente caualliero.

COR. Hora che voi dite delle cose stupende, che opra la natura, credete voi che tutte le lepri siano femine, & maschi, come generalmente è tenuto?

Della natura diuersa delle lepri.

GIO. BAT. Per quello, che più volte hò vdito dire da' valenti cacciatori, dicono, che vi sono maschi chiamati tiri, i quali quanto più sono vecchi, tanto più puzzano nel mangiarli quasi come carne di becco. E ben vero, che vi sono delle femine, che hanno i testicoli di dentro; ma però non possono generare.

COR. Mi piace, che mi habbiate fatto chiaro della singolar natura di questi animali.

Dir' vccellar cō la ciuetta.

GIO. BAT. Seguendo pure come dispensiamo il tempo di mese in mese, dico, che pigliamo ancora gran diletto nell'vccellare con la ciuetta. Et quantunque questo essercitio sia tenuto da molti per spasso puerile; nondimeno è di tanta dolcezza, che spesse volte sforza i Prencipi a prezzarlo, & gustarlo con grandissimo contento.

Chi non prenderebbe gran piacere, vedendo vn così difforme vccelletto posto sopra la ferletta in luogo di allegre verdure, di vaghi fiori, di belli arbuscelli, & di soaue aere? Il quale per esser ombroso, e fresco ancora, ameno, & dilettenole da godere con allegria la mattina per tempo sin a terza, & specialmente, quando si troua pieno di vari vccelletti, che cantano, & garulano con diuerse voci. Letitia veramente grande da pascere, & ricreare ogni delicatissimo intelletto.

Poi qual piacer si può agguagliar a quello, quando si veggono i tanti, diuersi vccellini, lasciar di mano in mano i fronduti arbori, abbandonar i cari nidi, & cessar da i loro amorosi canti, solamente per voler mirare, & considerare vn così stupendo vccelletto non mai veduto da loro? poi che non compare sin che egli sono riposati la sera sopra i ramuscelli, o nè gli accommodati nidi.

Parimente, quale spasso maggiore si può gustare, che veder quelli vccellini volare con tanta ammiratione intorno alla ciuetta. La quale continuamente ciuettando con difformi atti, li tiene a bada, saltando hora sù la ferletta, & hora saltando giù; hora alzandosi diritta con la testa, & hora abbassandosi, & hora facendosi lunga, & hora facendosi curta: & hora volgendosi verso quelli, & hora verso questi altri. La onde, come stupefatti tutti della marauigliosa sua statura, & de' tanti diuersi effetti, ch'ella fà lor vedere; finalmente per meglio fruire quegli scherzi, & gabbi ciuereschi, si pongono con la lor simplicità

sopra

ſopra le bacchettine inuiſchiate, che ſono poſte intorno a lei. Onde i pouerini ſentendo imbrattarſi i piedi nel viſchio, & volendoſi leuar fuori, & non potendo, ſubito ſi pongono a tirare hor queſto hor quell'altro. Ma vedendo che quāto più ſi sforzano per liberarne vno tanto più vi ficcano l'altro, & gli sfortunati giungendo mal'a male (penſando pur di aiutarſi) vi mettono anco le alette; di maniera, che perdono ancor quelle, non ſolamente reſtano in tutto prigioni, ma aſſai volte, ne anche poſſono mouer il capo, per hauer attaccato il loro collo al viſchio.

COR. Hò ancora io conoſciuto queſto modo di vccellare, ma tutto al cōtrario di quello che dite voi: Percioche tanta era la compaſſione, che haueua a quei puriſſimi vccellini, che finalmente mi riſolſi d'abbandonarlo.

Chi non dourebbe attriſtarſi, vedendo queſti ſimpliciſſimi animaletti coſi allacciati, & preſi con inganno a loro tanto ammirabile? Similitudine certamente proportionata a noi medeſimi, come ben vediamo di continuo, che'l Demonio crudeliſſimo nemico noſtro non ceſſa mai di ingannarci con infinite trappole della carne, & del mondo: onde inuiſchiati che ſiamo, trabocchiamo ſubito nella prigionia dell'eterna morte. *Che gli vccelli preſi ſon vno eſſēpio a noi*

GIO. BAT. Si potrebbe non meno filoſofare aſſai intorno a più altre coſe, che tutto dì vediamo, conoſciamo, & pratichiamo; ma perche ſiamo quì per ſeguire i diſcorſi cominciati: è bene che parliamo del pigliare i tordi con le reti, con la ciuetta, & col zuffolo il Settembre, & parte l'Ottobre; Spaſſo veramente vtile, & di gran contento, poiche non ci apporta ſpeſa de cani, di caualli, nè di vccelli da volare, e ci dona vccelletti, che di ſanità ſono migliori de gli altri. *Del pigliar i tordi col zuffolo a più modi.*

Non è gran piacere, vdendo vn bell'arbore, com'è il mio di noce, ilquale ſia fuor de gli altri in mezzo d'vn filo d'arbuſcelli, & fatto piano in cima, hauendo troncati talmente i rami, che paia incoroneto d'vna corona tonda, & larga circa dieci braccia: eſſendoui poſto ſopra quattro, o cinque pertichette lunghe, ficcate ne i buchi del canterolo inchiodato prima; o legato dritto, & caricate di bacchettine fornite di viſchio, di acqua, & concie con tal modo nelle tacche, o tagli, che come a pena ſono tocche da quelli vccelli, cadano attaccati a quelle giù per le foglie della corona gridando ſempre fin che ſon'in terra? Ma vi vuole ancor'vna rete alta, & lunga vinticinque, o trenta canezzi, tirata per dritto a canto di quelli arbuſcelli & arbore; alquale ſia ſotto vna ciuetta ſopra la ſerla con tre, o quattro tordi nelle gabbie intorno a lei; iquali cantino ogni volta ch'ella ſi muoue, per lo qual cantare, & ſonare del zuffolo, i tordi che volano per aere, ſi abbaſſano per appoggiarſi ſopra le dette bacchettine, e dare nella rete, che balordamente veggono.

COR. Per vn giorno vidi queſto gioco da i nobili dui fratelli Porcelaghi a Roncadelle, ilquale non hà pari in queſto paeſe. Percioche vi ſono dui belli, & grandi arbori (cioè vna quercia, & vna noce) lontani l'vn dall'altro canezzi vinticinque, accompagnati col filo d'vna lunga onizzata non molto alta. Onde, eſſendoui tirate due reti lunghe innanzi giorno da i ſeruitori, & poſte in cima de gli arbori le pertichette fornite di bacchettine inuiſchiate ne i buchi de canteruole, & ſotto due ciuette con più tordi ingabbiati, non eſſendo ancora comparſo il Sole, Meſſer Hieronimo cominciò a ſonare talmente il zuffolo, che per tre hore, & più mai non ceſsò; andando hor quà, hor là con

variare

variare le voci, assomigliando hora i tordi, hor'a i merli.

Ch'è poi à veder più persone ad occuparsi in così delitiosi spassi, come faceuamo noi: conciosia che, chi attendeua a tirar la filagna dell'vna ciuetta, & chi a tirar quella dell'altra. Chi amazzaua i tordi, che si ficcaua nelle reti,& chi leuaua fuori morti. Chi seguitaua i tanti inuischiati che cadeuano da gli arbori, & chi cercaua quei che si nascondeuano ne gli onizzi. Chi distaccaua le bacchettine da i piedi, o d'altro luogo del corpo, chi le nettaua, & rimetteua in cima de gli arbori. Et finalmente, chi faceua vna cosa, & chi nè faceua vn'altra: correndo massimamente dietro a quelli ch'erano caduti, & che tuttauia gridauano fra i rami, cadendo così inuischiati, hora da vn lato,& hora in vn'altro, hora sopra le spalle, & hora sopra la testa: hora in vn luogo; e hora in vn altro. Di maniera che chi considerasse il continuo suono del zuffolo, & i diuersissimi effetti de'tordi, & vccellatori, conoscerebbe che non è ricetta pari a questa, per sanare per qual si voglia humore. Basta che questo Gentil'huomo nè pigliò sessantadui. Et marauigliandomi di tanta presaglia, mi disse hauerne preso il giorno auanti ducento vintisei.

GIO. BAT. Ancora fra gli altri modi, che si vsano per pigliare questi vccelli, in vero non è da biasimare quello che i Bergamaschi chiamano toccolo; Iquali, accommodandosi in sito eleuato conciano vn capannetto di frasche tanto grande, quanto vi possa nasconderci l'vccellatore; hauendo però vn buco in cima, accioche possa gittar fuori (quando li pare) vn lodro di penne legato con vn braccio di spago in cima d'vn bastoncello. Alquale capannetto non pongono appresso arbor verde, eccetto che da ponente vna folta onizzata, o altri arbuscelli; tirandoli a canto vna rete, & verso al capannetto; & ponendoui lontano più rami secchi, & alti non più d'huomo. Et anco fra quelli, & il capannetto mettono vna ciuetta, & tordi al modo detto. Et tantosto che'l sonare è accommodato dentro, tutto a un tempo chiama i tordi col zuffolo, tirando la filagna della ciuetta, per far cantar'i tordi detti ingabbiati accioche si abbassino quei che uolano per l'aere; Iquali, posti che sono sopra quei rami secchi per meglio mirare la ciuetta, porgendo fuor'il lodro con prestezza, & crollandolo con impeto (stimando essi sia un'uccello di rapina) subito uolano uerso gli arbuscelli uerdi, pensando sempre di saluarsi in quelli, e cadono nella rete. Et come son leuati fuori morti, l'uccellatore ritorna a far'il medesimo fin ch'egli nè fà morire di mattina in quantità. Giuoco in uero da lodare, per farsi senza uischio, & con poche persone.

CORN. Benche questi dui modi siano per poco tempo di gran trastullo, & da far morire tordi assaissimi: nondimeno è meglio pigliarli con le reticelle cacciandoli pian piano per le siepi, & per le uigne, o più tosto con le reti lunghe quando passano per le costere; percioche all'hora sono più grassi, & più delicati che non sono quegli altri, che si pigliano col zuffolo, i quali uengono di lontano per piacersi in questo paese di vue, di oliue, di genebri, & di hedere, finche ritornano innanzi Pasqua in quei medesimi luoghi, doue si pascono mentre che dura il gran caldo.

Del pigliare le cerlodi con le parete.

GIO. BAT. Dopò questi spassi, per molti gioni, pigliamo ancora delle cerlode, & tortorelle alle campagne con le pareti, e vccelli che frà di quelle giuocano legati. Giuoco certamente diletteuole, senza fatica, senza spesa, & di qualche vtilità, che si può far solo; stando nel capannetto ascoso per tirar la

cor-

corda, acciochie le dette reti coprino in vn ſubito tutte quelle cerlode, e tortorelle che vi ſono volate per giuocar con le prime legate.

Similmente al tempo del ghiaccio pigliamo con le reti grandi delle Anitre, Arcie, Guarelle, & altri vccelli acquatici, & in quantità. Vero è che pigliamo de' rabbioſiſſimi freddi: percioche ſi fà queſto più di notte, che di giorno.

Del pigliare diuerſi vccelli nel grã freddo.

COR. Mai non mi piacquero queſti eſſercitij, perche non mi paiono per le perſone gentili, non che per Signori, o Prencipi.

GIO. BAT. Se'l non foſſe per entrar'in qualche lunga diſputa, io vi moſtrarei, ch'egli è coſa da gentil'huomo, da Signore, & da ogni Prencipe a non far vita molle, nè delicata, ne vi addurrei ſe con grandi perſonaggi, & grandiſſimi Prencipi, che ſono ſtati, & che ſon'ancora, i quali hanno ſempre fatto profeſſione di donarſi a i maggior diſcommodi dell'vccellare, & della caccia, che trouar ſi poſſano; Ma perche l'intento noſtro è, che ragioniamo de' piaceri della Villa però faremo fin a queſto.

Per vno di grandi ſpaſſi che trouar ſi poſſa intorno all'vccellare, non vi è il maggiore, che veder il marauiglioſo Dugo, poſto ſopra vn'alta ferla intorniata di ſtazzoni a guiſa di ſteccato, forniti di bacchette inuiſchiate lunghe vn palmo, & mezo l'vna. Et medeſimamente poſtoui vn'altra ferla ſimile all'incontro, ma lontana vn tiro d'arco, intorniata parimente di ſtazzoni, & bacchette, come l'altra. Mirandolo poi nel far quei ſi ſtupendi, & difformoſiſſimi atti naturali: per li quali vna infinità d'vccelli vengono di lontano per vederlo coſi moſtruoſo. De' quali, alcuni ſi moſtrano di volarli adoſſo, come ſono aſtori, pogliane, nibbi, corui, & altri groſſi vccelli, che li volano attorno gridando fortemente tutti (ſecondo le lor voci) per l'aere, & tal'hora in tanta quantità, che paiono vn gran nuuolo, che copra il Sole: I quali calandoſi alle uolte tutti in vno iſteſſo tempo, l'aſſaliſcono per ſpauentarlo. Et egli diffendendoſi non ſolamente non ſi ſgomenta in parte alcuna, ma ſi pone audacemẽte a gioſtrar cõ loro; ſaltando hora in terra, & hora ritornando ſopra la ferla. Hora facẽdoſi lungo il doppio, & hora abbaſſandoſi col petto a i piedi. Hora vogliendoſi verſo di quelli, & hora girandoſi contra di quegli altri. Senza che alle volte ſi lieua animoſamente a gran volo, & sbarragliandoli tutti paſſa per forza per mezo loro; & vola ſopra all'altra ferla. Et eglino tutti inſieme ſeguitandolo con gridi grãdiſſimi, che per verità non sò ſe ſi poſſa veder mai il maggior ſtuolo, o battaglia di queſta: & maſſimamente quando ſi accordano a guerreggiare con ſecò, che pare adhora adhora l'habbiano da ſtracciare in mille pezzi, & nõdimeno ſi uede, che mai non li fanno male alcuno: anzi, conoſcendo egli che hãno a caro, ch'egli ſcherzi, & giochi nel farli delle burle con difformità non ceſſa di tenerli in feſta. E tanto durano cotali baruffe, e gabbi, che finalmente come ſtanchi, ſi põgono di man in mano ſopra le bacchette viſchiate per mirar maggiormẽte i ſuoi monſtruoſi effetti. Et all'hora comincia la lor tragedia: conciosia che ſi vede, hor queſto, hor quello in terra: il che volendo poi volare, fuggire, & non potendo per eſſer intricati nelle bacchettine viſchiate, chi fugge pedonando, & zoppicando, & chi co i gridi và rotando, penſandoſi pure di ſcampare la morte. Ma i poueri ſgratiati ſono ſeguiti da gli vccellatori, percotendo queſto, & quello con bacchette, & baſtoni. La onde quanto più ne battono, & ſtroppiano, tanto più ne vanno cadendo; di maniera, che alle volte ſono tanti, che con diuerſi modi fuggono per terra, che douendo correr

Dell'vccellar col Dugo et ſue marauiglie.

Dei varij effetti de gli vccelli inuiſchiati.

dietro a tutti, non pure gli vccellatori ſudano da douero, ma ſi ſtancano etiandio di tal ſorte, col ſouerchio ridere appreſſo, che ſi gittano per terra, laſciandoli fuggire, ma nō molto lontano. Il perche; è poi forza che gli amazino di mano in mano dando loro con le bacchette, & baſtoni sù la teſta, o ſcauezzandoli le gambe; perche altramente nō ſi laſciarebbono pigliare per lo difenderci col becco, con le griffe, & col molto gridar, che fanno ſecondo la lor natura. Certamente ſi aſſomigliano a tanti Scocchi, pirati ferociſſimi, che non ſtimano la lor vita: i quali s'indrizzano a fuggire per monti, per rupi, per bricchi, per deſerti, per ſelue, & per cauerne, quando dalla potente armata de' noſtri Illuſtriſſ. Signori ſono con grandiſſimo impeto perſeguitati, & aſſai volte preſi, & poſti al grandiſſimo giogo della catena.

Sappiate, che quando i vccellai col Dugo di mio cognato Vggiero a queſt'Ottobre paſſato, ne pigliamo a Carpenedolo dui gran ſacchi.

Della buona mercantia del Gauacio

Onde hauendoli fatti portare in piazza il noſtro da beniſſimo Gauaccio, ſonato primamente il corno per vn pochetto, fece fare la grida, che chi ne voleua, ſi faceſſe auanti, ch'egli haurebbe tolto all'incontro tanti oui freſchi. La onde beate quelle donne, che più toſto correuano a portarne in quantità per barattargli in queſti sì fatti vccelli; i quali ſecondo la groſſezza, & bontà, con certi ſtupendiſſimi prologhi, gli ſtimaua a quattro, a dieci, & vinti oui l'vno. Et le dette buone donne, li pigliauano pure a quel prezzo iſteſſo, andādoſene poi allegramēte a caſa. Io vi giuro che queſto aſtutiſſimo gentilhuomo ſeppe talmente lodare queſta ſua mercantia, che non ſolamente tutti noi ſcoppiauamo di ridere: ma alla fine ſi trouò hauer barattato tutti gli vccelli in tanta ſomma di oui, che a pena ſi poterono accommodare in dui ſportoni. Et noi vedendo queſta tal monitione, diſputando ciò che ſe ne doueſſe fare, finnlmente deliberaſſimo di mandarli a i poueriſſimi luoghi de la Miſericordia, & delle Conuertite. Et coſi la mattina ſeguente ſe ne mandò vn ſportone per luogo.

CORN. O quanto ben ſarebbe a i tanti humoriſti, che conuerſano tutto'l giorno, co i medici, che non pigliaſſero altra medicina, che queſta: perciochè non tanto li creparebbono quanti humori haueſſero; ma guarirebbono ſenza detrimento della borſa, & della loro vita.

Chi è quello coſi malinconico, che non rideſſe di cuore, vedendo queſto ſi moſtruoſo vccellaccio a ſcaramucciare con tāta diuerſità di vccelli, ſol per farſi delle burle, & non mal'alcuno. Et chi è etiandio colui che non ſi ſmacellaſſe di ridere, vedendoſi vn coſi difforme vccellone a vincere tanti vccelli ſenza mai toccarli, & farli cader in terra, come prigioni, o morti? Poi quai ſono quelli, che non ſcoppiaſſero mirando queſto piaceuoliſſimo Gauaccio, come vn ſagaciſſimo mercante a ſaper coſi ben lodare, & coſi ben barattar'i tāti non buoni vccelli, come ſe fuſſero ſtati quaglie, o pernici, ouero fagiani? Che ben ſi potrebbe pareggiarlo a frate Cipolla, che con tanta argutia ſeppe diſpenſar'i falſi carboni, per quelli di San Lorenzo.

Delle ſtupende coſe dello Smerlino.

GIO. BAT. Si come vi ho detto de gli ſpaſſi, che ſi pigliano dal dugo vccello non poco grande, & difformoſiſſimo, coſi vogliou i narrare dello ſmerlino, vccelletto picciolo, & polito; il quale è tanto più apprezzato quanto che ſono marauiglioſe le prodezze, che opra col ſuo potente becco. Che quantunque le aſtutiſſime lodole, quaſi non mai ſiano pigliate da altro vccello, non però le vale il loro ſchermirſe con preſtitiſſimi riuoltini contra di queſto: concioſia che

ſia che col volare velociſſimo, le giunge in vn ſubito, & ſcauezza il loro collo col proprio becco. Ma il più delle volte ſeguitarà la lodola tanto altamente in aere (che non vi è occhio humano, che la poſſa vedere;) ne mai l'abbandona, fin che non le hà tolta la vita. Ma quando ſi abbatte in vna cerloda, non ſolamente queſta lo conduce aſſai più alto, ma diſcendendo al baſſo, ſe'l fà volar dietro per più miglia, & queſto è il maggior contrario, che han queſti coſi animoſi vccelli: percioche queſte cerlode (nel diſcendere) non ritornano mai doue ſono leuate come fanno le lodole: ma fuggẽdo di lõtano, aſſai volte per lo troppo ſeguitarle ſi perdono, o nõ ſi trouano ſe nõ malamẽte, per hauer troppo cuore nel ſeguitarle queſte cerlode, e lodole con qual ſi voglia pericolo, o morte.

Veramente, che pochi meſi ſono, che'l mio ſeguito vna lodola in caſa d'vn pouer'huomo in Montirone, & l'ammazzò eſſendo volata per ſaluarſi in vn bancale (che a caſo ſi trouò aperto) ſotto a certi ſtrazzi: & la ſua buona moglie, che l haurebbe potuto pigliare, vedendoci ad vna fineſtra, che faceuamo correr'i caualli a tutta briglia per ſeguitarlo, venne ſubito di fuori gridando per chiamarci a queſto marauiglioſo caſo. Oltra che egli ne ſeguitò vn'altra l'anno paſſato, la quale (penſando pur di ſcampare la morte) volò in fondo d'vn pozzo in Bereguardo: & egli volando medeſimamente dentro: tanto la tenne ſopra l'acqua, che ſe non fuſſimo ſtati auiſati ſubito da vna uilanella, & in vn tratto calato giù il mio ragazzo, ho per fermo, che più toſto ſi ſarebbe annegato, che mai abbandonarla. Baſta che hauendolo tirato ſuſo co i due vccelli in mano egli diede la lodola a quella giouanetta, mezza morta di paura, & lo ſmerlino a me, il quale tutto rabbuffato, moſtraua con più ſegni di eſſere arrabbiato, per non hauerla morta.

COR. Conſiderando gli eſtremi effetti di queſto vccelletto, lo poſſiamo aſſomigliare a i pazzi, a i furioſi, & a i diſperati, per non ſtimar ſorte alcuna di pericolo, o di morte.

GIO. BAT. Anzi che lo poſſiamo aſſomigliare a gli ſtrenui combatittori, i quali per far prigioni, o ammazzare li nemici, non ſi curano di porſi ad ogni pericolo di morte. Et medeſimamente poſſiamo dire delle cerlode, e lodole le quali, per fuggire la terribilità di queſto ſuo nemico, cadono molte fiate (come intenderete) in grandiſſimo pericolo della morte.

Non fù coſa molto marauiglioſa da vdir quella, che vidde queſto Gennaio M. Gio. Paolo Coradello sù la campagna di Caſtenedolo, incontrandoſi in vn mercante di lino a cauallo; il quale fermandoſi gli aprì vna borſa grande di ſouatto bianco con vna lodola dentro, dicendo poco innanzi hauerla aperta ſotto al feltro, per tuor fuori vn'horiuolo per ſapere, che hora fuſſe, la meſchinella non potendoſi ſaluare da vno Smerlino, che gagliardamẽte lo ſeguitaua per la ſpatioſa campagna; approſsimandoſi a me, tutto ad un tempo mi uolò ſotto, & ſi ficò nella borſa, che in quel ſubito ſerrai, come vedete. La quale bẽche poteſſe fuggire, atteſo (che bel parlare ſempre egli tenne la borſa aperta) non fuggiua, credo per la paura grandiſsima di non ritornare a quel coſi grande ſpauento di prima, ma più toſto ſi contentaua di ſtare nella borſa a diſcrettione di quell'huomo, che cadere vn'altra uolta nella crudeltà del ſuo nemico. *Vn bel traſtulle che occorſe al Sig Valerio Orſino.*

Parimente non fù ſtupendo caſo quello, che occorſe all'Illuſtriſsimo Sign. Valerio Orſino (felice memoria) quando era Gouernator di Breſcia, nella contrada di Buffalora, eſſendoui ancora il Conte Ottauiano, il Conte Vincislao

Martinenghi, & il Magnifico M. Ferrando Aueroldo Collaterale, con altri gentil'huomini pur'assai? Che facendo uolare dui smerlini dietro ad vna lodola, la quale fuggendo a gran volo, s'incontrò in vn villano, ch'era a cauallo di basto, & in giupone: onde per saluarsi la pouerina, da quei nemici, che gli erano vicini, si ficcò frà il basto, e il braghetto, che'l villano non se ne accorse, il quale si fermò per vedere quei Signori correre fortemente co i caualli, e per li detti vccelli, che li girauano attorno, per hauer veduto, che la lodola s'era nascosa, ancor che non sapessero doue. Et giunti che furono; mirando ciascuno con diligentia da ogni lato, & sotto al cauallo; solo il detto Sign. Gouernatore la vidde ascosa ben sotto. Onde cauandola gentilmente con le mani, & gittandola in aere, accioche le volassero vn'altra uolta dietro i dui Smerlini; ella per la estrema paura, ritornò subito sotto al detto villano. Et egli ripigliandola etiandio vn'altra fiata, la gittò medesimamente in aere, & ella non meno abbassandosi, riuolò all'istesso luogo. La onde vedendo il Magn. Collaterale, si mosse a compassione, & chiedendola primamente in dono a quel cortese Signore, la cauò, & la portò a casa per ponerla in gabbia come fece.

CORN. Io ho sentito raccontar questo caso dal detto Mag. Collaterale nella sala del ridutto di più virtuosi della città, che ordinariamente si trouano ogni giorno in casa del ben creato M. Theodosio Bergondio, doue all'hora ne erano non pochi. Et più disse, che quella lodola non cessaua di cantare, come non potesse satiarsi di ringratiarlo, per la vita, ch'ella riconosceua hauer per lui. Et per tanto possiamo credere ciò che hauete detto; percioche, non solamente s'è veduto entrare la lodola nelle finestre d'vn camino, & fare il simile lo smerlino, con finire ambidue la vita in una caldaia di acqua bollente, & nell'ardente fuoco; ma alle volte ancora cacciarsi in compagnia nelle ruote de i molini, de i folli, delle fucine; & ne i forni caldissimi, & iui abbrucciarsi subito. La onde possiamo por fine a gli incredibili effetti di questi uccelli, col prouerbio, che dice, Sparauiero da gentil'huomo, Astore da pouer'huomo, Falcon da Signore, & Smerlino da Rè.

Casistrani della lodola, & Smerlino.

Prouerbio.

GIO. BAT. Frà l'vccellare ch'io faccio in tutto l'anno, voglio dirui ancora del pigliare le pernici col terzuolo, che già tre mesi posi in gabbia per mutarlo, secondo il solito; il quale non solamente non cederebbe a qual si voglia altro circa dell'esser bello, domestico, e valente (ma come sarà leuato di gabbia) ne anche nel pigliare ogni pernice; di maniera, che per quattro mesi, posso dire non conoscere il maggior trastullo di questo.

Dell'vccellare col terzuolo.

Non è gran piacere, quando si uede leuare una ualente pernice, & egli sempre seguitarla, uolando ambidui a mezzo aere, e drittamente, come se fossero due saette cacciate da i potenti arcieri, & non abbandonarla mai insino, che non l'hà conquistata, e morta? Oltra che fà bel uedere vn'aria di pernici leuarsi tutte insieme, & egli menarle in un medesimo uolo, & segnarle giustamente in vn luogo vnito: ne quelle molte fiate leuarsi per la grandissima paura, che hanno di lui, ma più tosto lasciarsi abboccare da i cani? Ma sono auuenturate quelle, che sono abboccate dalla mia fedelissima Mosca, la quale ne piglia senza farle male, & sempre, smontato, o a cauallo uiene da me, e me le porge come farebbe il mio ragazzo.

Effetti singulari d'vna cagna.

CORN. Non solamente io mi stupisco, che le Pernici siano cosi paurose come le Cerlode, e Lodole, ma più di questa Cagna, per fare il contrario de

i Cani

i Cani che ammazzano quanto più presto possono gli vccelli, & alle volte gl'inghiottiscono mezzi viui.

GIO. BAT. Vi giuro che più volte, vedendosi sopra questo suo nemico, & non osando leuarsi io ne hò pigliato con le mani sotto a i caualli, a i buoi, a i carri, a i legnami, & ad altre cose. Che se vi douessi dir li effetti, che fanno per saluarsi da questo vccello, e particolarmente quando si nascondono alle carreggiate, nelle rouere, & nelle case sotto a i letti, alle casse, alle botte, & fin sotto alle donne, son certo che vi farei stupire. *La natura delle pernici timorose.*

Io non son per parlarui dell'vccellare con l'astore alle anitre, auuenga che amazzino anco le pernici, & altri vecelli; percioche non mi piacque mai questa professione, per li grandi pericoli, che occorrono nel passare tante acque, paludi, & grossi fiumi, & specialmente quando egli porta la presa da vna ripa all'altra, & più lontana ancora, piacendoui più assai l'amazzarle con lo schioppo: & con la balestra, cosa a me di gran trastullo, & di molta sanità. *Dell'vccellare con lo schioppo, e balestra.*

Medesimamente non aspettate, che io vi dica, che vccelli con falconi, percioche essendo gentil'huomo non molto ricco: non ho mai pensato di fare questa si solenne professione: La quale per esser di spesa assai, che conuiene a i Principi, & a gran Personaggi, la lascio fare a gl'Illustri Signori Gambareschi, Martinenghi, Auogadri, & altri nobilissimi della nostra città. I quali, oltra che sono ricchi, hanno etiandio più caccie reseruate. Vero è, che sempre mi piaccia il veder vccellare con questi si famosi vccelli poi che si vede cose talmente stupende, che hanno più tosto del diuino, che dell'humano. *Dell' vccellare con falconi.*

Chi non si compiacerebbe, vedendo volare, & girare vn cosi superbo vccello, mentre che di mano in mano ascende tant'alto, ch'egli par propriamente vicino alle stelle, & che non si può figurar s'egli è vccello, o altra cosa picciolissima? Et questo fà accioche nel descendere perpendicularmente, o piombo venga con maggior impeto a ferir l'anitra, o altro simil'vccello acquatico. Ma perche gli eccellenti falconieri non cessano mai di mirarlo attentissimamente, come conoscono ch'egli hà volto il petto verso loro, subito fanno leuar l'anitre per forza fuor dell'acqua. Nè a pena son'alquanto alte da terra, che per esser'il falcone d'acuta vista, & di graue peso, hà già veduto; e ferito con grandissimo straccio l'vccello, con hauerli fesso la schiena, e'l capo fin'alle ceruella con la sola vnghia, innanzi che niun si sia aueduto del colpo, e di nuouo alzarsi verso il Cielo.

Et questo grande spasso si può hauer la maggior parte dell'anno, il maggior tempo è quello del verno, & particolarmente nel freddo maggiore, percioche, essendo aggiacciate quasi tutte l'acque gli vccelli grossi acquatici si annidano in qualche fiumicello o vena risurgente, ouero in qualche guazzo, doue si trouano la maggior turma, & più grassi. La onde, per lo tanto piacer, che si piglia da questi rari vccelli, hò veduto più volte Signori grandi, non che priuati gentil'huomini, oltra il patir fame, sete, & freddo; non potendo entrar nell'acqua a cauallo per le ripe alte, nè aspettare tal'vfficio da' seruitori, o strozzieri, smontare, & saltare subito in ogni àcqua per far leuar le anitre, o altri vccelli. Come ben fece nelle feste di questo Natale prossimo passato il nostro Caualliero Faustino Auogadro in presentia del Conte Lucretio, & Cōte Nicolò di Gambara, del Conte Giouan Paolo Cauriolo, del Magn. Caualiier Vincenzo Calline, e del Mag. Caualliier Stefano Maria Vgone. Il qual *Qualche fanno i Signori nell'vccellare coi falconi.*

essendo nell'aere vn de' suoi Falconi, saltò nel fiume della Porcelaga fin'al petto, per far leuar'alcune anitre, che non voleuano mouersi per l'estrema paura del detto, c'haueano veduto in alto. Onde fù poi astretto abbandonare quei Signori; che tuttauia non cessauano di farne volar de gli altri (per hauerne buon numero) e venir quì da me per mutarsi di drappi, & asciugarsi al buon fuoco come fece.

Il proceder del falcone nell'ammazzar lo augello.

CORN. Per qual cagione si pose in questo gran pericolo?

GIO. BAT. Il falcone è talmente auido nell'ammazzar gli vccelli, che subito (cosa per certo marauigliosa da vdire, ma più da vedere) è già calato con tal precipitio, che se l'anitra, o altro vccello si troua fermato, portarebbe gran pericolo, che non si ammazzasse per non ferir se non dritto: percioche egli ferisce sempre alla sfuggita, non toccando mai nè terra, nè acqua; ma subito fatto il colpo (tutt'hora volando) di nuouo se inalza nell'aere.

COR. Vorrei saper'in qual'hora si fà meglio volare questo vccello, & s'è difficile rihauerlo.

GIO. BAT. Parimente si fà uolar la mattina per lo tempo, & quando fà maggior freddo. Poi del rihauerlo, non vi è tanta difficultà, com'è de gli altri uccelli anzi se può esser disciplina in uccell'alcuno, questo è disciplinabile nella sua specie, quanto il cane, & il cauallo nella loro; di maniera, che per loro non se ne perde mai alcuno.

CORN. Quante volte si fan uolar'al giorno questi uccelli?

GIO. BAT. Non solamente per l'ordinario si fan uolare quanto più son gentili, se non una uolta; ma bisogna anco subito pascerli con la presa: o quando per fallo non feriscono, darli una gallina, o altro pollo. Et però chi vuole pigliar lungo spasso, debbe tenerne quattro, o sei, e più, o quando se ne tiene pochi, ritrouandosi con gli altri insieme con buon numero, per farui volare l'vn dopò l'altro a gara: perche si hà maggior piacere, & si uede ancor quali son'i più ualenti.

COR. Come combattono i falconi, & aeroni insieme.

Il fiero combattere del falcone con l'aerone suo nemicissimo.

GIO. BAT. Si come lo sparauiero, smerlino terzuolo, & altre, & astore, pigliano sempre ucceili inferiori a loro; per contrario il falcone, oltra il pigliar uccelli timidi (per hauer gran cuore) si compiace combatter ferocissimamente con l'aerone suo nemicissimo. Però non è piacer maggiore trà li raccontati, che ueder questi dui rabbiosissimi nemici, quando si abbattono insieme, percioche non tosto l'un hà ueduto l'altro, che a guisa di dui animosi guerrieri, & sfidati caualieri, ciascuno si prepara per dare la morte all'altro. Si uedono all'hora ambidui a gara alzarsi a uolo, per far più forte scontro nel calare adosso al suo contrario. Quì uedendo il sagace falcone, che se l'aerone hauesse tempo, & luogo di caderli adosso, nõ potrebbe sostener l'impeto suo (per esser quello assai più grande d'ale, & di più potenti griffe di lui, benche di manco carne) s'inalza tanto di più, che l'aerone lo perde di vista. Onde temendo egli grandemente la caduta del falcone si risolue di ricorrere all'ultima sua difesa, uolgendosi col corpo uerso il Cielo, distendendo le ale, & quiui con l'unghie unite, col becco acutissimo, stassi ad aspettar la uelocissima sua caduta. Ma egli, per contrario, uedendo il gran danno, che ui potrebbe succedere, si pone a girare intorno per tentar maggiormente l'assalto nel capo. Et mentre che questi nemici stanno a questo modo, quelli tutti che li mirano, stanno talmente immobili,

bili,

bili, che paiono non huomini, ma ſtatue di marmo. Ma ſe per ſorte s'auinchiano l'vn l'altro, all'hora ſi ſente l'aere rimbombar di ſtridi, che prouengono d'allegria de i circoſtanti, laqual è maggiore. quando per vn pezzo combattono in terra, & che finalmente reſta vincitore il falcone, o quando all'hora è ſoccorſo da vn'altro gittatoui, & combattendo ambidui con l'aerone, reſta al fine atrocemente vinto, & morto. Et però non è marauiglia ſe frà i moderni Signori del mondo, quel Sereniſſimo di felice memoria, Franceſco ſecondo Rè di Francia, prendeua ſi gran piacere nel veder combattere i valoroſi falconi con queſti ſi feroci vccelli. Vero è, che ſi come quegli allegrano le genti, quando vincono, coſi le attriſtano, quando ſono vinti da ſi ruſtici animali.

Chi non ſi ramaricarebbe, vedendo calar d'alto il falcone, per ferir l'aerone concio al modo detto, & inficcarſi in quegli artigli come morto, & l'aerone fuggirſene vittorioſamente altroue? Non poſſo tacer quello, che mi diſſe vn giorno il Signor Pietro Martinengo Conduttiero meritiſſimo, circa le ſtupende coſe, che egli più volte vidde eſſendo giouanetto, al tempo, che vccellaua con più falconi il Signor Battiſta ſuo padre, felice memoria, il quale morì valoroſo Conduttiero in ſeruitio de i noſtri Illuſtriſſimi Signori. Et queſto è, che egli haueua vn coſi bene ammaeſtrato cane, che quaſi ogni volta; che vn falcone, o dui combatteuano con l'aerone correua ſubito a ſpezzarli co i denti il capo, & non moleſtaua mai falcon alcuno.

COR. Hora aſpetto, che ſeguitate a narrarmi intorno al diſpenſare il reſto del tempo, come hauete promeſſo.

GIO. BAT. Hauendo voi vdito gli ſpaſſi, che prendiamo di tempo in tempo ſin al Carneuale, reſta che vi dica ancora quelle coſe, che noi facciamo mentre che la Quareſima dura. Nella quale perche non ſi mangia ſorte alcuna di carne, non uccelliamo, nè cacciamo, ma in luogo di queſti piaceri, leggiamo de' libri ſacri, godendo il noſtro religioſo Curato nel ragionarci de' buoni ammaeſtramenti; caualcando qualche volta alle perdonanze, & anco andando a trouar gli amici, nelle Ville più vicine, per goderci lietamēte con loro ne gli ſpaſſi honeſti. Oltra che ci traſtulliamo, hora nel peſcare, & hora nel giocare alla pala picciola, alla groſſa, al pallone, al palamaio, alle borelle, & a cioni. Non ceſſando ſera, & mattina di far'eſſercitio; caminando, & variando ſempre quelle vie, & contrade che più ci piacciono. Mi reſta ſolamente che io vi dica, come diſpenſiamo il tempo nel Maggio, & Giugno, accioche ſappiate interamente la vita noſtra di tutto l'anno. Onde perche non poſſiamo far correre, per le biade alte, & per eſſer le lepri pregne, o che allattano, non pur ci traſtulliamo ne i piaceri medeſimi: che vi ho narrati; ma ancora nel pigliar de i quagliotti con la cantarella, & col fraſello. *I traſtulli della Quareſima.*

COR. Dapoi che io ho vdito beniſſimo a che modo voi diſpenſate il tempo, vedrei volontieri ſcritto nella loggia quella diuina ſententia di Marc'Aurelio, che dice. Si come d'vn'huomo che ben diſpenſa il tempo, non è virtù che di lui non ſi creda, coſi di colui, che l'occupa male, non è vtilità, che di lui non ſi ſoſpetti. Ho uoluto dir queſto a confuſione di coloro, che tanto vi biaſimano, che ſe conoſceſſero la vita, che fate ne i piaceri honeſti, & ne gli eſſercitij honoratiſſimi, forſe che conoſcerebbono la loro cecità. Ma perche i meſchini non mai ſono ſtati fuori della Patria a imparare il viuer del mondo, ma ſolamente come mal creati, penſando al crapulare, & al luſſuriare tutto dì, perciò vi biaſimano. *Detto notando,* *La vita de gli otioſi della città.*

mano. Il perche non è marauiglia se non hann'imparato mai altro che a presentarsi mattina, e sera, sotto la loggia ne i circoli, dicendo mal di questo, & di quell'altro; tassando ogn'vno come se fussero censori di tutto il mondo. Et non è anco marauiglia, se questi Signori dell'otio, mai non si allegrano di alcuna buona cosa, ma si ben di qualche atrocissima crudeltà fatta sopra le migliara di huomini morti, o di qualche Città saccheggiata in Fiandra, o spianata in Piccardia, o rubbata in Piedemonte, ouero che la horrendissima armata Turchesca sia giunta in Italia, per vindemiare ogni volta le dieci, o quindici milia anime sfenturate, per venderle poi in Leuante allo incanto, come se fussero tante bestie. Che per verità non ci è lingua humana, che potesse mai esplicar la centesima parte dello stratio, che fanno sempre quei nemici della croce a quelle tante dolorate, meschine anime.

GIO. BAT. Crediamo pure, che se bene questi scelerati non saranno prigioni di quegli spietati barbari per breue tempo (non potendosi) non fuggiranno però, che non siano al fine schiaui de' tortori dell'eterno fuoco.

Le lodi del curato del Borgo.

COR. Benche sia da lodar la vita, che voi fatte in questa Villa, nondimeno dubito, che per lo starui tutto l'anno, non vi sia detrimēto dello spirito, per non vdir le prediche, come faceuate in Brescia.

GIO. BAT. Per questo spero di non patirne danno alcuno atteso, che habbiam'vn tale Sacerdote, che si può chiamare buon pastore, conciosia che mai non manca le Domeniche, & altre feste commandate, a dichiararci il Vāgelo, con tutti gli ammaestramenti necessarij. Et oltra che col viuer suo costumato, & col uisitar molte fiate i poueri infermi, & tribolati con parole sante con la borsa, & altra cose; hà talmente disposto questi huomini, & donne, che pochi vi sono, che non viuano più christianamente del passato. Non mancando a insegnarci, come debbiamo stare diuotamente alla santa Messa, ringratiādo nostro Signore, per lo sacrificio del corpo suo, che si fà all'onnipotente Iddio, per placar l'ira sua, che meritiamo per li nostri numerabili peccati. Che se vi douessi dir le cose le quali egli dice con carità, & massimamente a lasciar gl'incantamenti, le superstitioni, & le altre diauolarie insegnate da i perfidi Spoletini, & Ceretani, non sò quando ui facessi fine.

Di vn mal Curato, & di vn caso sporchissimo

COR. Certamente, che se io paragono questa villa a molte altre, che conosco, posso dire, che si come ella hà la capara (se tanto si può dire) delle delicie del paradiso; così quelle hann'il pegno de' dolori dell'inferno. Et chi non dourebbe hauer compassione alla nostra di Piedemonte, hauendo vn Prete di tanta ignorantia vestito, & di tale superbia gonfio, che non solo non merita quel beneficio tanto sporcamente speso, ma ne anche il nome di pastore? Non posso fare che frà le sue male opere non vi dica d'vna, che dourebbe fare stomaco nō pure à' Christiani, ma fino a i Turchi, a i Mori, & a i Giudei. Et è che questa Quaresima passata essendo morto vn'huomo di tanta pouertà, che la moglie non hauea pure vn soldo per farlo sepelire, questo lupo mai non volse leuarlo, fin che la dolorata (lagrimando prima per tutta la terra) non hebbe limosinato da questo, e quello i danari per pagarlo al suo modo consueto.

Essempio di vn mal Curato castigato.

GIO. BAT. Quel mal Curato meritarebbe il medesimo castigo allegato per Monsignor Sabba, che diede il Duca di Milano, chiamato conte di virtù ad vn Parochiano pur'in quella città, per non voler sepellir'vn huomo pouero, se prima non era pagato dalla ramaricata moglie. Il qual Signore, passando

fando a caso doue la buona donna piangeua amaramente, per non hauere il modo di satisfarlo, la fece chiamare a se, & intesa la cagione del suo pianto, fece far subito vn'altra fossa, ne mai si partì fin che non vi vide dentro il prete, & poi il morto sopra; con farli trarre adosso tutta la cauata terra.

CORN. O santa, e degna giustitia corrispondente al peccato di cosi fatto prete (Iddio mi perdoni s'io peccassi,) & in eterno memorabile d'vn tanto prudente Prencipe.

Tirãnia di alcuni cittadini.

Qual mal auuentura Villa, hà parimente vn'altra infelicità cagionata da certi nostri poueracci cittadini; i quali fanno tutto dì tante ribaldarie, che hormai non vi può viuer'huomo, o donna da bene, percioche quanto veggono, o pensano di volere, tanto vogliono; hora per forza, & hora per diuerse rubbarie; non ostante c'hanno talmente corrotto quei villani, che pochi vi sono, che non siano superbi, & perfetti ladri. Et però non è marauiglia s'io stò i mesi, che non vi pongo i piedi. Che se pur vi fosse vna particella della pace, che veggo trà voi, vi giuro che subito mi leuarei fuori della Città per godermiui sempre al modo vostro.

GIO. BAT. Veramente ch'io ho grán compassione a tutte quelle Ville, che sono oppresse da questi pestiferi capelletti; i quali mentre che crucciano gli altri, come ministri di Satanasso, essi non meno dall'ambitione, & d'altri vitij, sono tontinuamente roduti, & tormentati, oltra che da tutti i buoni sono sempre odiati, & mille volte l'hora maladetti. Come ben dice quella sentẽtia, che in ogni luogo dourebbe essere a lettere d'oro scritta. Maledetto sia quel huomo, della cui vita piangono molti, & della cui morte ridono tutti.

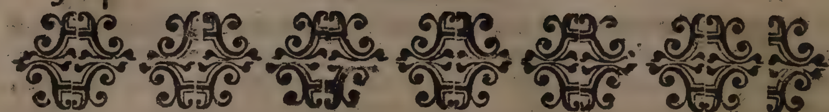
Sentẽtia contra cgni cattiuo huomo.

Hora perche il Sole declinando all'Occaso, ci fà vedere c'habbiamo ragionato assai, è bene che cessiamo, & che andiamo cosi a passo a passo sino alla piazza, in tanto che i seruitori apparecchiano la tauola in mezzo del pergolato, per cenarui al fresco di quest'aura soaue, che hora comincia a salutarci sì dolcemente, facendo tremolare le frondi, e rami di questi belli arbori, & vaghi fiori di questo prato.

CORN. Andiamo pur ragionando di quanto vi piace, che tutto mi sarà sempre gratissimo.

Il fine della xix. Giornata.





LA VENTESIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

DI M. AGOSTINO GALLO.

Nel comendarla, & quanto è bene essercitata da' Bresciani.



ESINATO ch'hebbero il dì seguente, M. Battista Auogadro, & M. Cornelio Ducco nella sala della peschiera, sotto alla colombara di mezzo, hauendosi pigliato spasso nel vedere gli atti diuersissimi della moltitudine de' pesci, ch'era venuti sotto le finestre per cagion del pane, che tuttauia vi gittauano, finalmente, partitosi i seruitori, parse all'Auogadro di entrare al ragionamento solito, dicēdo. Quantunque habbiate inteso voi M. Cornelio parte delle cose, che mi spinsero a venir in questa Villa; nondimeno voglioui appresso leggere la lettera amoreuolissima dell'Eccellente Dottor M. Ludouico Moro, buona memoria; ilquale, hauendo abbandonato Brescia del MDXLVII. con gli honori, & vtili, che vi godeua per fruir quì le dotti della libertà, caldamente mi pregaua, che homai lasciassi la Città (come più volte gli haueua promesso) accioche facessimo la vita insieme. Ma per mia gran disgratia, hauendo a pena il buon gentil'huomo gustato la felicità; piacque alla bontà di Dio di premiare le sue opere co i beni dell'altra vita felicissima.

Lettera di M. Lodouico Moro Dottor.

Magnifico M. Gio. Battista carissimo, Perche più volte habbiamo detto d'abbandonare la Città, & venircene alla Villa; essendo io in prima venuto già più dì, con speranza che di giorno in giorno venisse ancor voi con la medesima deliberatione, come hò fatt'io di viuere, e morire in questo luogo, & vedendo che'l tempo passa, & che voi non vi risoluete di lasciare in tanti trauagli che tuttauia vi crescono alle spalle sono sforzato protestarui, che se non tagliate cotai lacci in vn bel colpo (dico più tosto hoggi che dimane) & venir a goder la quiete che quì si troua, non solamente voi restarete prigione loro, ma vi tormentaranno anco tutto il tempo del venir che vi resta. Io vi giuro, che non potrei esprimere il ramarico, che ogni hora sento della lunga prigionia, doue sono stato, laquale mi ha priuato di questo pacifico viuere, che hora gusto in questa terra; conciosia che con ogni libertà posso andare per la Villa, per le vie per li campi solo, & accompagnato; vedendo hora vaghi horticelli; e hora i bei giardini, quando viui fonti, & quando chiari fiumi tall hora

ra verdi prati, & tall'hora lieti campi: non perdendo mai punto del mio honore.

Quì medesimamente a' suoi tempi, godo quest'aere purgatissimo, il Sole splendidissimo, i giorni lucidissimi, le notti quietissime, le tante acque limpide; le piaggie verdeggianti, gli arbori frõduti, & le viti cariche di diuerse vue.

Quì parimente con gran contento mangio a quell'hora, che più mi aggrada, hora sotto al loggia, & hora innanzi alla porta, hora nell'horticello, & hora nel giardino, hora in qualche prato, & hora a canto della peschiera, o d'vn risorgente fonte, ouer d'vn bel rio, o d'altra chiara acqua.

Quì poi non hò carico di portar la grauosa toga, ne di esser occupato ne i tanti officij della Città, o come giudice di ascoltare tutto dì auuocati, procuratori, sollicitatori, o causidici che m'intrichino il ceruello: & manco mi cõuiene studiare gl'ingarbugliati, & lunghi processi, nè Bartolo con tanti altri simili, ma in vece di questi studi si malinconici, leggo con gran contento mio Platone, Filone, Seneca, & altri libri antichi: non mancando etiandio di veder la sacra Scrittura col fiore de' Dottori Santi. Spendendo poi i giorni nell'andar'a Messa, godendo il nostro buon Curato, visitãdo gl'infermi, soccorrendo i poueri, consolando i tribulati consigliando gl'ignoranti, accordando le controuersie, pacificando le nemicitie, praticando co i virtuosi, & fuggendo i vitiosi.

O vita fortunata della Villa, & da pochi conosciuta, poiche non pur vi è la vera libertà, ma ancor'è netta di contentiosi da risare, d'inuidiosi da schifare, di riuali da contendere, di primati da corteggiare di gentildonne da seruire, di cortegiane, da presentare, di torniamenti, o giostre da bagordare. Et quel che più importa, non ci son'auuocati, senza anima che pelino, nè procuratori sẽza descrittione che ingarbugino, nè causidici senza vergogna, che abbarino, nè notari senza fede che falsifichino, nè medici senza carità che amazzino.

O vita sũaue della Villa, poiche vi si gode la dolce cõseruatione de gli amici, la semplicità de' contadini, il cantar puro delle villanelle, la rustica sampogna de i pastori, la roza rebeca de i vaccari, la santa professione de gli Agricoltori, & la bella disciplina de i loro armenti.

O vita gioiosa della Villa, poiche vi è gran spasso nel veder ballare le pecorelle, giuocare i montoni, scherzar i capretti, saltar'i giouẽchi, mughiar'i tori, annitrir'i caualli, & lo strepitoso baiar de' grandi cani mastini.

O vita felice della Villa, poiche cõ gran piacere si ode cucurire i galli, cocchillar le galline, pipiltare i pollicini, barbottar le anitre, gridar le ocche, buogonare i colombi, stridere i stornelli, garrular le passere, gorgheggiar le rondinelle, lamentare i lusignuoli, gemer le tortorelle, & il vario cantar de gli altri vccelli. Che veramente furono prudentissimi quegli antichi Greci, Romani, Africani, & altri infiniti, che abbandonarono le loro grandezze, come cose, che impediuano il loro vero bene per viuer'alle loro Ville: poueri di tesori labili, ma ricchissimi di candido animo, di sano intelletto, di pura conscientia, & di buona volontà. Et quantunque essi non conoscessero il vero Iddio, nondimeno, spinti da quel lume naturale, che restò all'huomo dopò che perdè la giustitia originale, conosceuano che ritirandosi dalle false grandezze questo mondo, godeuano più quietamente, più allegramente, & più liberamente le vere delitie nelle Ville che nelle Città.

Io vi potrei addurre intorno a ciò più essempi di quei famosi Greci, tuttauia voglio dirui solo di quel sublime Filosofo Pericle, ilquale hauendo per trentasei anni ben gouernata la gran Republica di Atene, finalmēte, per meglio conoscere il sommo bene, deliberò di ritirarsi per viuere, & morire in Villa. Onde leggendo la notte i cari libri, & lauorando il giorno vn suo poderetto, visse ancora a quindici anni in questo felice stato, tenendo scritto sopra la porticella della sua pouera casa. Poscia che io ho trouato il porto della vera contentezza, Speranza, & Fortuna, rimanete a dietro hormai.

Similmente doue sono i più chiari essempi di quei tanti Romani? frà i quali non posso tacer quel così stupendo di Diocletiano Imperatore, ilquale, dapoi che hebbe gouernato l'Imperio per diciotto anni, lo rifiutò per ritirarsi alla sua cara Villa, & iui con animo tranquillo finire la sua vita, come fece. Soleua spesse volte dire, che l'Imperatore solamente era degno di compassione, & il pouero lauorator della terra d'inuidia.

Doppo dui anni, che egli hebbe lasciato l'Imperio, il Senato li mandò alcuni Ambasciatori, che lo pregassero ad hauere compassione alla Republica, & ritornare homai a Roma perche haueua deliberato, mentre che egli viueua; di non fidare lo Scetro dell'Imperio nelle mani altrui. Et giunti alla sua pouera casa, ritrouarono che zappaua nell'horticello delle lattuche. Onde hauendo intesa l'ambasciata rispose loro.

Pare a voi amici miei, cosa honesta, che chi tali lattuche (come sono queste) ha piantate, zappate, & ordinate, le lasci, & non sia assai meglio che le mangi con riposo, che abbandonarle per ritornare ne i tanti strepiti di Roma? Et più disse. Io hò benissimo prouato quanto vale il commandare, & quanto gioua il lauorare la terra. Et però vi prego, che mi lasciate in questa mia casa, poiche io bramo più tosto di guadagnarmi il viuere con le proprie mani, che tener il peso dell'Imperio di Roma.

Chi non dourebbe abbandonare ogni Città, & ridursi al vero riposo della Villa, vedendo vn si manifesto essempio di questo eccelso Imperatore: non Christiano, ma Pagano, non idiota, ma Filosofo, non pouero, ma il maggior Signore, che fusse a quel tempo. Ilquale si spiccò da vna Roma capo di tutto il Mondo per ritirarsi in vna Villa, doue col tesoro della pouertà, & libertà maggiormente aumentasse il suo lume naturale ilquale, benche fosse stato lūgamente oppresso dalle grandi occupationi, era però tanto potente che conosceua in parte, che la vera felicità non si può trouar ne gli honori, o nelle ricchezze, e grandezze di questo mondo.

Chi non dourebbe parimente habitare in Villa, vedēdo ancora i tāti Christiani, quali per fruir maggiormente le doti dell'intelletto, non solamente più anni vissero in Villa, ma ancora vi volsero finire la sua vita? Frà i quali non è da tacere quel sopra humano spirito di M. Francesco Petrarca, ilquale soleua dire che solamente poneua a conto di vita quegli anni che trapassò in compagnia delle Musa in Valchiusa, & dopò in Arquà villa veramēte piaceuole del Padouano, doue hora sono le sue honorate ossa. Onde descriuendo questa sua felicità, diceua:

Quì non palazzi, non teatro, o loggia,
Ma in lor vece vn'abete, vn faggio, vn pino,
Fra l'herba v.rde, el bel monte vicino.

Onde

Onde si scende poetando, e poggia,
Leuan di terra al Ciel nostro intelletto.

Adunque per questi cosi chiari essempi, non tanto possiamo dire che egli è cosa salutifera l'abbandonare gl'intrichi, i trauagli, & i rumori delle Città, per godere i riposi, le allegrie, & le contentezze delle Ville; ma ancora è di gran commodità a ciascuno, che si diletta delle lettere della caccia, & dell'Agricoltura. Percioche queste virtù sono la corona di tutti li altri piaceri della Villa, & le più potenti per mantener lieto ogni spirito gentile, mentre che dimora nella prigionia del nostro fragil corpo. Come ben mostrano questi seguenti versi.

Ben si può dir quel cittadin felice
Che sà schifar della Città i trauagli
Spendendo in vaghi studi, & caccie liete
In Villa, i giorni, e a guisa, de gli antichi
Frà boschi, selue, campi, laghi, e fonti
Procura il vitto in terra, e vita in Cielo.

Appresso di questi versi, che sono la istessa vita, che voi M. Giou. Battista doureste fare: doureste ancora non pure specchiarui ne gli huomini celeberrimi, che hauete vdito ma ancora ne i molti cittadini, & personaggi della nostra Città, che dimorano tuttauia nelle loro care Ville godendosi nelle delitie honoratissime, che si trouano. Et certamente voi vedete, che non vi essorto a cosa alcuna, che prima non l'habbia fatta io: non hauendo riguardo al grado mio, al guadagnare, & al giuditio del volgo, che mi giudica sciocco, hauendo abbandonato quelle cose, per lequali molti col graue giogo dell'ambitione, fanno (come si dice) d'ogni herba fascio, per volere aggiungere a quei gradi istessi: doue più anni son venuto, & conseruato. Et però come vostro vero amico, & cordialissimo fratello, nouamente vi essorto, vi prego, vi supplico, & vi scongiuro, che per ben vostro, tronchiate subito gl'intrichi, & i pericoli dell'anima, & del corpo, & venghiate homai in questa rara Villa, nella quale goderete le sue doti, & la conuersatione di questi ben creati Gentil'huomini, che tanto vi desiderano per fare la vita cō voi nell'vccellare, nella caccia, nella musica, e ne gli altri spassi, doue ogni dì ci trastulliamo insieme. Taccio i piaceri, che prenderete nella vostra tanto amata Agricoltura, Che veramente questa sola vi dourebbe spingere a venire oltra subito: & massimamente dilettādocene anco tutti noi, come facciamo. Cose assai vi potrei ancor' addurre, ma perche vi conosco di bell'intelletto, solamēte io vi ricordo, c'habbiate compassione alla vita trauagliosa, che voi hauete detto sempre d'hauere in odio. Che facendo questo non tanto vi liberarete del grauoso cilicio di maglia, ma anco da i vostri mangiaferri; prigionia veramente crudelissima a tutti gli animi gentili, come siete voi. Et qui facendo fine a voi mi raccomādo.

Dal Borgo di Poncarale a 22. di Nouembre MDXLVII.

Lodouico Moro Dottore.

Ben M. Cornelio hora che hauete ascoltato cosi benignamente questa lettera desidero di vdire tutto quello, che ne sentite.

CORN. Chi non lodarebbe tal lettera, essendo d'vn tanto Dottore? Il quale di costumi, di prudenza, & di religione haueua pochi pari.

GIO.

GIO. BAT. Vi giuro che tantosto, che l'hebbi letta, ella mi eccitò talmente, che io deliberai di leuare ogni impedimento per venire oltra. Ma per mia mala sorte, non potei esseguir tal deliberatione, che questo mio honoratissimo amico fù condotto in Brescia, grauemente amalato, & mori poco dopò, che fù a gli otto di Decembre. Laqual mi stordì di tal modo, che non vscij della Città, fin'al Carneuale: Et certamente ha tanta forza questa lettera per suegliar l'huomo a conoscere la vera via, che debbe tenere; che mai non l'ho mostrata ad alcun amico di bell'intelletto, che non si sia commosso a desiderare simil vita frà quelli, essendo venuto a trouarmi questa Ascension passata il Magnifico M. Lorenzo Massa, ilquale come Secretario fedelissimo de i nostri Illustrissimi Signori, andaua a Milano per alcune cose importanti, dopò alcuni ragionamenti amoreuoli secondo sua natura, hauendomi domãdato, qual cosa mi haueua ridutto in questa Villa, vede essere stata questa lettera; onde hauendola letta, quasi lacrimando disse. Mai non conobbi cosi bene la pazzia di questo mondo, quant'hora mi fà veder questa lettera, & la felice vita che voi menate; laquale, mi piace tanto, che spero cõ l'aiuto di Dio, non passerà molto tempo che mi porrò a farla da douero. Et se appresso vi dicessi quanto disse intorno alla felicità che si troua nel viuer lontano dalle ambitioni, & dalle false grandezze, sò che vi farei stupire. Questo medesimo m'hà raccontato il mio M. Tomaso Porcachi, hauere più volte sentito dire al generoso, e infinitamente cortese M. Vecellio Vecelli da Cadoro Agricoltor molto esperto, si come non meno è prattico ne'reggimenti politici, ilquale non picciola vaghezza prende di questa singolar professione tutto il tempo, che gli auanza da i carichi, che bene spesso gli sono imposti da i nostri Illustrissimi Signori per cagion de'confini.

Dell'amore & lodi dell'Agricoltura. Hora che voi hauete inteso la cagione, che mi fece stantiare in questa Villa, voglio scoprirui ancora, che frà gli intertenimenti diletteuoli, che mi tengono cosi lieto quì, il maggiore è la mia cara Agricoltura, della quale io ne son tanto innamorato, che mai non mi stanco a pensar di lei, nè a ragionare con loro, che l'apprezzano. Et per venir maggiormente alla intelligenza di essa, comprai l'anno passato buoi, caualli, carri, aratri, & tutte le massarie necessarie per lauorare al modo mio la possessione di questa terra. Et per la Iddio gratia, hò fin'hora in casa, che se non sono cosi eccellenti, come vorrei, sono almeno disposti a obedirmi nelle cose, che di giorno in giorno li comando: cosa che di raro si troua massari alcuni, che la voglino intendere se non al peggio, che possono. *Della natura de' cattiui massari.* Et però io ho deliberato di non darla mai a tali ignorãti, accioche non habbino da tiranneggiarmi tutto dì, come hanno fatto per lo passato. Che se potessi fare il medesimo de i tanti centinara di iugeri di terra buona, che hò in Ghierola, sappiate che non gli affittarei, come faccio: percioche son certo, che ne cauarei almen'il doppio.

COR. Non solamente mi piace, che vi dilettiate dell'Agricoltura, per esser la corona di tutti i trastulli della Villa: ma ancora che voi facciate lauorare a spese vostre, & da vostri huomini questi campi; perche non sarete tormentato da i perfidi massari, come son'io in Quincianello, & Piedemonte, i quali sono talmente rustici, & inuecchiati nelle loro manigolde vsanze, che rispondendomi sempre fuor di ragione, doue meritamente gli abborrisco, o riprendo, molte fiate mi pongono in disperatione di lasciar diuentar più tosto

pa-

pascoli, che lasciar lauorare a simili maligni: percioche, per mia mala sorte, quanto più li cambio, tanto più m'inciampo in peggiore natione.

GIO. BAT. Mirate poi s'io debbo far questo, che solamēte l'anno presente, hò ricolto più frumento, che non hà fatto il massaro, che vltimamente è partito, ne gli vltimi tre anni insieme. Onde per essere priuo non è ancora di quella somma che saranno gli altri. Et medesimamente spero del miglio, & delle altre cose, che io sono per raccogliere: Sappiate poi, che io piātai poco meno di tre millia viti, lequali alleuo ad vn certo modo contrario, quasi a tutti gli altri, che ne alleuano, di maniera, che ne ho fatto tirare la più parte, che a questo Febraio compirono tre anni solamente. Che per verità, quanti le veggono cosi grandi, & cariche di vua si marauigliano giudicando, che pochi massari a pena in tre anni le hauessero ridutte a cotal stato.

L' vtile, che si hà nel lauorare la propria possessione.

CORN. Benche io habbia più volte letto Columello, & altri autori antichi: nondimeno non mi mostrarono mai secreto, o modo di piantare, & alleuare viti, che facessero vua in capo di tre anni.

GIO. BAT. Non si può negare, che Columella non sia stato il più famoso autore dell'Agricoltura di tutti gli altri antichi; nondimeno s'egli ritornasse al mondo io son certissimo, che lodarebbe le migliara di Bresciani per gran valenti in questa professione.

Che Columella lodarebbe per boni Agricoltori molti Bresciani.

Ditemi, vi prego doue si troua vn paese cosi grande come questo, ilquale essendo per natura sterile, sia fatto parer fertile dalla grandissima copia de i lauoratori industriosi, che in lui si trouano?

CORN. Non solamēte e sterile (come dite) per essere delle quattro parti le tre occupati da monti, colli, valli, & laghi; ma ancora quella che è piana, non è più della quarta parte, che faccia lini, & le altre tre sono più tosto sterili che fertili; di maniera che tutta quella parte, che veramēte si può chiamare fertile, non è più delle sedici l'vna di tutto il paese.

Che il Bresciano per natura non è fertile più di sedici l'vno.

GIO. BAT. Auenga che voi dite il vero: nientedimeno per essere habitato da tante migliara di persone, se ne debbono raccogliere il loro necessario viuere; e forza anco che siano molto industriose: come non pure, non mācando quelle, che coltiuano tutto il piano, ma etiandio tutte quell'altre, che habitano per le montagne, & valli che sono di assai maggior numero (per raccogliere a pena il viuere per tre mesi) lauorano talmente quei siti, che possono coltiuare, che fanno stupire tutto il mondo. Et chi non stupirebbe grandemente vedēdo quelle genti a coltiuare benissimo quei luoghi, che sono per la maggior parte attissimi solamente co i zapponi: portando le carpelle di legno ferrate sotto i piedi di punte aguzze; acciòche non cadano da quei bricchi, & si fiacchino il collo con tutta la vita loro.

Con quāta arte si coltiuono i siti difficili del nostro paese.

CORN. Si come non è dubbio alcuno: che ne i paesi montuosi nascono più genti, & niuno più lungo tempo per cagion dell'aere cosi aprico, & per l'essercitio continuo dell'ascendere, & discendere che non fanno ne i piani cosi è forza, che quanto più crescono, siano anco maggiormente coltiuati. Et però possiamo dire, che'l nostro paese non si può dimādare fertile, come per natura si troua il Padouano, & altri di questo felicissimo stato, ma solamente (come hauete detto) per la gran moltitudine di genti, che tuttauia và crescēdo, lequali sono sforzate a coltiuarlo cosi bene, come si vede: perche altramēte (come dite) non raccoglierebbono da viuere. Et che questo sia vero, cel

Di quāta rouinā fu la gran peste del 1477.

mo-

mostrano più scritture, & alcuni pochissimi Bresciani, che viuono ancora, i quali videro quanto era egli ben lauorato auanti la grandissima pestilentia del 1477. per la quale vi rimase così poca gente, che vna gran parte del paese vēne a pascoli, a boschi, a lame, & a palude, per non esserui chi lo coltiuasse, nè chi tenesse, i vasi, i ponti, i canali, gli argini, le palate, & altri sostegni all'ordine, accioche le acque non lo paludassero. Come dapoi di tempo in tempo, secondo che sono ampliate le genti in numero hanno ridutto tutte quelle cose co i monti, colli, valli, & piano al primo stato, & tutto sempre con grandissime industrie, con infinite spese, & con incredibile arti. Di maniera, che si potrebbe dire, che quando nasce vn Bresciano, & specialmente vn nobile, nasca etiandio vn'Agricoltore; poiche si vede che il Cielo largamente c'infonde la intelligenza del vero coltiuare la terra.

Che quādo nasce vn Bresciano nasce anco vno Agricoltore.

GIO. BAT. Veramente che io non sò doue sia vn'altro paese così dotato dal Signor'Iddio, come è questo; ilquale non tanto ha il piano che s'irriga benissimo quasi tutto, & i colli abbondanti di grani, di beuande, & di frutti: ma ancora ha i monti copiosi di pascoli, di boschi, & di vene minerali, che si colano per ridurle in ferri, & acciali da gli assaissimi popoli; iquali (come hò anco detto) per non raccogliere la quarta parte del loro viuere, vengono a cōprare i frumenti, i migli, & i vini dal nostro piano. Et per verità la maggior parte delle nostre ricchezze dipendono dalla gran quantità de i danari che vēgono portati da i paesi alieni, parte per li detti ferri, & acciali lauorati & da lauorare, & parte ancora per la gran copia de i lini; che sono condotti altroue. Che se questo paese hauesse vn fiume nauigabile, tengo quasi per fermo, che sarebbe superiore a quello, che fu dato da Dio al popolo d'Israele. Et tāto più si potrebbe dire questo, quanto che'l nostro raccoglie non solo di tutte le cose ch'egli raccoglieua quel tempo, ma ancora dell'altro, come ampiamēte si può vedere.

Le doti donate da Iddio a noi Bresciani.

I dui prīcipali beni tēporali che ci rende il nostro paese.

CORN. Voi dite vna cosa che mi è dura da credere percioche ho sempre stimato, che quel paese sia il fiore di quanti si trouano sotto il Cielo.

Che'l Bresciano raccoglie più cose. che nō facea la terra di promissione

GIO. BAT. Si come si legge nel lib. del Deuteronomio all'ottauo capo, che il detto popolo vi trouarebbe frumento, orzo, vino, oglio, mele, fichi, pomi, pietre di ferro, & acque in abbondanza, così questo è dotato di simili cose. ma nè ha di più, come sono i lini, i migli, le castagne, & altre rendite. Et se pur a quel tempo era singolar di fertilità, è da pēsare che tutto fusse per diuina prouidenza, & non per la grandissima industria del bel coltiuare, come vien fatto al nostro.

CORN. Quanto più può stare questo che dite, tanto maggiormēte siamo obligati alla gran bontà di Dio; poiche ci fà abbondar di tanti eccellenti lauoratori che fan parer questo paese così raro al mondo. Et però non è marauiglia se i nostri Illustrissimi Signori l'amano sopra ogni altro dello Stato, & se ne cauano ogni anno non meno di ducati ducento trenta mila. Paese poi famoso per più cagioni, a tutto il mondo; Come di ciò possono benissimo attestare i Cardinali, & gli Arciuescoui, i Vescoui, & altri Prelati nostri, che sono stati appresso de' primi Signori Christiani.

Che entrata cauano i nostri Signori dal Bresciano.

GIO. BAT. Ci mancano forse i tanti altri degni testimoni prattici, i quali similmente possono riferire di questa fama, attesoche come valorosi Capitani, non solamente hanno seruito, & seruono a i nostri Illustrissimi Signo-

ri, ma ancora a Sommi Pontefici, a Carlo Imperatore, al Rè di Francia, a quello de' Romani, al Duca di Fiorenza, al Duca di Ferrara, a quel di Parma, & alla Republica di Genoua.

I molti testimoni della fama de i Bresciani

CORN. Veramente che la nostra Patria è molto degna di questa fama, si per darsi al'e arme, & alle lettere, come perche non meno essalta l'arte della benedetta Agricoltura di quello, che faceuano i nobilissimi Romani antichi.

Lode del la nostra patria circa all' Agricoltura.

GIO. BAT. Mi piace, che voi chiamate l'Agricoltura per benedetta: atteso che ella veramente è la più santa, la più diletteuole, la più honoreuole, & la più vtile a tutti di qual si voglia arte, percioche è quella, che dà il viuere a tutto il mondo. Santa poi, perche l'huomo, che con fatti se ne diletta, mai non stà in otio; conciosia che non è hora del giorno, che non vi sia qualche cosa necessaria per occuparsi dentro. Laonde, è da credere che'l Signore Iddio disegnasse al nostro primo padre Adamo questo essercitio, accioche non peccasse per cagion di otio, come forse peccò nel terrestre Paradiso. Come sempre si è veduto, che gli antichi Patriarchi, & Santi Padri, che habitauano ne gli heremi. hebbero il lauorar la terra per cosa saluberrima al corpo, & all'anima, Oltra, che se voi leggerete il Testamento Vecchio, & Nuouo, ritrouarete che'l grande Iddio; per honorar maggiormente l'Agricoltura; non tanto più volte si è assomigliato all'Agricoltore; ma ancora infinite fiate hà nominato diuersamente, Villa, terra, possessioni, campi, vigne, oliueti, horti, giardini, prati, monti, colli, valli selue, campagne, fiumi, irrigare, arare, seminare, vangare, zappare, segare, mietere, battere, palare, criuellare, letamare, piantare, sterpare, potare, tagliare, & incalmare, Senza che hà detto aratri, vomeri, erpici, carri, gioghi, stimuli, rastri, falci, pale, vanghe, zappe, securi, & altri stromenti necessarij a questa cosi Christiana professione, come alla sua infinita sapientia pareua esser beneficio a quelle benedette anime a cui gli predicaua, o ragionaua.

Quāt'è benedetta, & sāta l'agricoltura.

Che i sāti Padri si dilettarano dell' Agricoltura, & quanto Dio l'ha honorata.

Volendo poi conoscere se l'Agricoltura è diletteuole, & honoreuole possiamo specchiarci nella vita di Manio Curio Dentato, & di Quinto Cincinato, di Catone Censorino, di Scipione Affricano, di Diocletiano Imperatore, & di altri infiniti Romani. I quali benche fussero ricchissimi, & grandissimi, nõdimeno non curarono lasciare le loro grãdezze per godere le delitie di questa non mai a bastanza lodata Agricoltura, laquale è tanto più pronta nel rendere buoni raccolti a coloro che l'amano da douero, quãto più vsano buona diligentia nel coltiuar la terra con buon giuditio. Et che questo sia vero, leggete Magone, Varrone, Celso, Tremilio, Virgilio, Collumella, Palladio, Costantino, Crescentio, & altri Autori, percioche diffusamente chiariscono tutto il mondo, che nõ si può trouar sorte alcuna di guadagno più honesto, & più largo, nè più certo, nè più stabile, nè più diletteuole, o più degno d'ogni persona nobile, & libera, di quel che è col mezzo di questa diuina arte, laqual scopre benissimo la grandissima cecità de i miseri mortali. I quali continuamente trauagliano, sudano, stentano, & alle volte crepano per farsi ricchi con modi illeciti, & pericolosissimi al corpo, & più all'anima. Non curandosi di arricchirsi più tosto con questa piaceuolissima, & honoratissima Agricoltura, per laquale ne vien sempre beneficiato l'huomo, & glorificato Dio.

Quanto fù diletteuole, & honorata sēpre dagli antichi l'agricoltura.

O quanto certamente sono ciechi quei mercatanti, che trauagliosamente

Che meglio fa-rebbono, i mercãti a darsi all'Agricoltura.

vanno d'ogni tempo per terra, per mare, per monti, & per boſchi con infiniti pericoli della vita, & facoltà; bramoſi di guadagnare i vinti, o trenta per cento; per laqual cagione non laſciano quella doloroſa profeſſione, & non ſi donano a queſt'altra, laquale non ſolamente rende i vinti, & trenta per cento, ma quaſi ſempre più di cento per trenta?

Che diremo poi di tanti infelici ſoldati, iquali per l'auidità d'vna paga, o per la ſperanza da guadagnare, con far prigioni, o ſaccheggiare qualche terra, ouer rubbare, & sforzare doue alloggiano (non parlando mai de gli huomini d'honore) vanno ad ogni guerra ingiuſta, ponendo il corpo a mille pericoli di morte ogn'hora, & col dare l'anima nelle branche del demonio; Pazziſſimi veramente: concioſia, che laſciano queſto certo, giuſto, & ſicuro guadagno per ſeguir quello, che è incerto, illecito, & pericoloſo.

Della infelicità de ſoldati.

In queſto medeſimo errore, non vi ſono parimẽte i faſcinati cortegiani eccleſiaſtici? Iquali (parlando ſolamente de i cattiui, & non mai de buoni) per più anni ſtentano nelle corti de i gran Prelati, & non già per diuenire buoni religioſi: percioche a queſto non vi penſano mai ma ſolamente per hauer vn qualche beneficio, o più toſto a loro maleficio, per trionfare ſecondo la intẽtione loro: Non conſiderando mai che tali entrate ſono patrimonij di poueri. Che ſe queſti ciechi di ſpirito attendeſſero a queſta dilettevoliſſima Agricoltura; non ponerebbono tanto per acquiſtare i beni d'altri, & manco morirebbono ſopra la paglia con pericolo anco dell'eterno fuoco.

De'ciechi cortegiani ecclesiaſtici.

COR. Io mi ſtupiſco di tanti, & tanti che s'ineſcano in queſti beni, atteſoche per più centinara d'anni ſi dauano per forza a quei ſoli, che ſantamente gli amminiſtrauano.

De' faſcinati alchimiſti.

GIO. BAT. Frà queſta grandiſſima caterua di ciechi, che grandemente ſono anſioſi di robba, non sò ſe più toſto dobbiamo piangere, che ridere la infelicità de'faſcinati, alloppiati, incantati, maleficiati, ouero pazzi, anzi del del tutto pazziſſimi alchimiſti. Iquali non mai guadagnano i trenta, o vinti, o dieci per cento, come fanno i buoni mercatanti: ma più toſto ogni volta che ſi pongono a congelare, o fiſſare Mercur o, o fare il ſognatiſſimo lapis, ouero altre coſe ſecondo i loro linguaggi, ſempre perdono i trenta, e i quaranta, & i cinquanta per cento. Iſcuſandoſi poi con dare colpa, hora a i riceuẽti, hora alle boccie, hora a i crogiuoli, & hora al troppo lento, o all'eccessiuo fuoco. Et quantunque tutto dì vegga queſta lor gran ruina, nondimeno i meſchini mai non ceſſano, & manco ſi ſgomentano; anzi ogn'hora piu ſi oſtinano di perſeuerare ſempre in queſta coſi gran freneſia, tenendo per coſa certa di trouare finalmente quel loro modo di farſi i più ricchi di tutto il mondo.

Veramente mi marauiglio ſe molti ricchi, o gran Signori ſi pongono a ſpẽdere, & a ſpandere per prouare ſe queſta ſcioccheria fuſſe mai coſa buona: ma ben mi ſtupiſco de'barbieri, calzolari, ſarti, & altri plebei, iquali vi ſpendono non ſolamente ciò che guadagnano alla giornata, ma ſtudiano, allegano, & diſputano tra loro i ſecreti d'Ariſtotile, di Hermogene, di Gebero di Arnaldo, Raimondo, & d'altri Autori dottiſſimi, che longamente hanno parlato ſotto figure diuerſe di queſta coſi gran follia, per dar paſto a queſti innumerabili chimeriſti. Iquali tantoſto che hanno aſſaggiato vna ſol propoſitione di queſti Filoſofi naturali, nõ penſano, ne fanno mai altro, che fantaſticare, quello, che douranno fare, quando con le loro propoſitioni faranno tanta quantità.

tà d'oro, quanta saprà desiderare. Dice, che il pouero lor ceruello, alle volte vola tant'alto, che mirano di distruggere il potentissimo Turco, l'inuincibil Sofino, & il grandissimo Cane, con gli altri Signori di tutto il mondo. Ben' è vero che come finalmente questi miseri insensati si veggono essere diuenuti poueri da douero si mettono a fare de'sofistici, o tosare le monete, o farne di false. Laonde, non è poi marauiglia se sono castigati dalla giustitia humana, & forse dalla diuina. Si che per finire beati loro, se in cambio di tal cecità si occupassero in questa vera alchimia dell'Agricoltura, laquale tãto piace a Dio & a tutto il mõdo: poiche massimamente nõ nuoce a niuno, ma gioua a tutti.

CORN. O quante volte io mi son posto con gagliardi fondamenti a voler rimouer alcuni miei amici di queste vane opinioni; ma vedendoli non men incurabili di quell'altra setta, che và ogni Giouedì in stregoccio (come si dice) al monte Tonale, iquali muoiono in quei cosi essecrabile errore, non sò poi finalmente che fare se non piangerli come morti.

De' contenti che rende l'Agricoltura.

GIO. BAT. Poscia ch'habbiamo ragionato assai di queste perdute genti, voglio ritornare a narrarui i gran piaceri, che di tempo in tempo prendo nella mia carissima Agricoltura.

CORN. Mi piace, che voi parliate di questi, & che lasciate tutti questi ceruelli frenetici nelle lor pazzie.

GIO. BAT. Primamente dico, che mi compiaccio molto, quando veggo vn ben'arare, vn buon seminare, vn vero nascere, & vn bello crescere di stagione fin'al perfetto fine.

Non è vn gran trastullo, quand'io miro vn'eccellente Agricoltore, ilquale habbia prima ben nettato, ben carrettato, & ben'ordinato vn campo, & che poi si pone ad ararlo più volte per lungo, & per trauerso con buoi ben'ammaestrati, facendo non pure sempre le arature dritte, & spesse, & ben fondate (fuori quando si semina, perche all'hora basta coprire i grani cõ tre, o quattro dita di terra) ma ancora erpicando benissimo, & seminando con semenza secondo il bisogno.

Che cosa è poi vedere il mio Gastaldo, quando hà sotto di se più lauoratori piantare viti, & per farle zappare, nettare, potare, ordinare, & ingrassare secondo le qualità de i tempi, & bisogni loro? Facendo ancora piantare opij, onizzi, salici, pioppe, olmi, mori, noci, per giusto filo, o che si pongono ne i luoghi de i cauati. Oltra che prende grande spasso, quando egli fà drizzare vie, quadrare campi, scauezzare tornature, carrettare cauedagne, vguagliare prati, far ponti, argini, canali, & chiauiche per adacquare; ouero quando fà cauare, o curare fossi, faricle dugali, & altri vasi. E qual maggior contento posso hauere, che vedere a mietere biade, & farle battere? tagliare migli, & farli trebbiare? sterpare lini & farli lauorare, cauare legume; & farli ritolare? segare prati, & farli infenilare? scauare arbori, & farli infassinare? vendemiare vue, & farle bene scigliere, & raccoglier frutti, & farli conseruare? Senza che io piglio gran satisfattione nel far bollir diuersamente i vini, facendo li bianchi, vermigli, dolci, garbi, piccanti puri, & con acqua. Similmente mi è di gran contento il raccogliere i diuersi frutti del giardino, perche senza quelli, che nõn sono di conserua, ne raccoglio anco all'Autunno non poca somma, che conseruo verdi la maggior parte dell'anno. Et oltra che ne raccoglio de cotogni in copia de'quali si fà in casa delle cotognate, gieli, & altre

La cõmodità, che s'hanno da giardini & dalle api

cose, hò anco tal quantità di api, che mi danno tanto mele che posso condire più frutti, & venderne a decina di scudi. Che se fosse viuo mio auo, ilquale era eccellente Agricoltore, & economico raro; io son certo che direbbe, che hò ben imparato quel suo ricordo, che più volte soleua dire. Egli è poca infamia a ciascuno cittadino, che dimora in Villa, quando compra col danaro cosa, che egli può hauer nel suo podere, & però posso dire con verità, che oltra la libertà, la tranquillità, l'allegria, i grandi spassi, & le molte commodità che godo quì dolcemente, hò ancora questo di più, che io spendo assai manco della metà, di quello che faceua in Brescia.

Detto notando.

La satisfattione che si ha dalle cose vaghe & amene della Villa.

Non è poi di molta contentezza il mirare vn così vago prato com'è questo? Ilquale si troua in perfettione di bellissimi fiori odoriferi, fatti cõ infiniti modi diuersi dalla natura; sopra de i quali vediamo pascersi vna infinità d'api, di grilli, di saiottini, di barbelletti, & di simili animali semplicissimi.

Ancora, qual'è quel così eleuato spirito, che possa esplicare la tanta marauigliosa serenità, & suauità di questo purgatissimo aere? Ilquale, nõ pure c'illustra l'intelletto, & ci rifrigera l'animo: ma ristora gli organi del corpo nostro, come proprio suo cibo.

Appresso, chi potrebbe mai esprimere la bellezza de gli affilati arbori carichi di delicati frutti, le amenissime ombre accompagnate quasi sempre da qualche aura fresca in questa stagione, lequali cose gustiamo soauemente con vna infinità di vccelletti diuersi, che mai non cessano di cantare, & gorgheggiare secondo le loro naturali voci: dimostrandoci l'allegria interiore, che tuttauia sentono in questo opaco luogo. Armonia certamẽte soauissima, & perfettissima per eccitare ogni bell'intelletto alla consideratione della inesplicabile bontà del grand'Iddio, laquale non cessa mai di donarci infiniti beni in questa si frale vita, come caparra de gli incomprehensibili premij di quell'altra perpetua.

Hora che voi Messer Cornelio mi hauete così amoreuolmẽte ascoltato, ditemi vi prego, ho io forse cagione di abbandonare queste mie commodità, & queste mie tranquillità, per ritornare ne gl'intrighi, & ne i trauagli, che io hò hauuti nella nostra città? son certissimo che l'amore, che mi portate, non mi consigliarà mai.

CORN. O quanto mi fate veder la via di viuer felice, se però si può viuer felice in questo si fatto mondo. Confesso, che pur'hora ho inteso quel bel discorso, o graue sententia del diuin Platone, quando disse, Essendo la vita rusticale maestra, & come vn'essempio della diligenza, della giustitia, & della parsimonia, non si può trouare in questo mondo cosa più vtile, più dolce, più diletteuole, più santa, che venirsene alla Villa, doue l'huomo stà lontano da gli odij dalle inuidie, dalle calũnie, dalle cupidità, dalle ambitioni, fumo, ombre, & fauori falsi di questo mondo, stando che sono sempre piene d'affanni, di rammarichi, & di tormenti infiniti. Et per tanto io giudicarei, che stesse ro bene sopra la porta di questo giardino quattro versi, che viddi l'anno passato, passando per vna Villetta in Valle Pullicella del Veronese, sopra vna portetta d'vn cittadino, donde compresi che egli fusse di quei pochi, che sanno viuere in questo mondo, i quali, se bene mi ricordo credo che dicano così.

Felice il Cittadin, che stassi in Villa,

Sol

Sol per ben coltiuare i propri campi,
Con quella purità de i padri antichi,
Spettando sempre il fin di gire al Cielo.

Versi del cittadino, che habita î Villa.

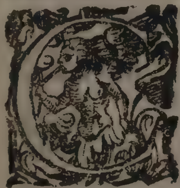
GIO. BAT. Dapoi che questi versi sono il proprio intento mio, vi prometto anco, che in breue saranno posti doue hauete detto.

COR. Se voi farete questo, tanto più sarann'vno specchio a molti nobili, di seguire la vita, che tenete. Che Dio volesse, che fusse imitata non pure da i Bresciani, ma da tutto il mondo; percioche nõ vi sarebbe da temer la giustitia per conto de i misfatti; anzi si goderebbe la pretiosa libertà, con le commodità di poter'ogn'vno andare, stare, fare, & viuere a suo modo, senza sospetto, che alcuno de gli ignoranti li ghignasse dietro alle spalle; facendosi beffe tuttauia per essere dissimili alla vita loro. Che quanto più considero queste cose tanto certe, io vò fuor di me, poiche siamo tanto pazzi, che per vno che si ponga a viuere in questa cosi lieta, cosi pacifica, & cosi honorata vita, che non ve ne siano a migliara.

GIO. BAT. Sempre fù cosi generalmente dell'huomo come ben disse il diuin Petrarca. E veggio'l meglio, & al peggior m'appiglio.

AVVISI INTORNO ALLA ECONOMICA DELLA VILLA.

Della economica della Villa.



ORN. Mi resta solamente di chiederui vna cosa di non poca importanza, innanzi che mi parta da voi, però vi prego che mi diciate i modi, che deue tener il cittadino, che medesimamente è per habitar'in Villa, nelle cose dell'economica per poter'honorare gli amici, che all'improuiso sono per venire alla sua casa; percioche veggo, che state prouisto cosi bene d'ogni cosa, cominciando prima a mostrarmi con qual modo si può fare il pane, si biãco, si spõgoso, & si saporito com'è il vostro.

GIO BAT. Si come è bene a battere il frumento, che và seminato quanto più tosto si puote, per essere più atto a nascere: cosi quello è migliore per far buon pane, che non è quell'altro, che tardamente si fà fuori delle case. Il quale sia anco netto di pietrelle, di sabbia, di terra, & di cattiue sementi d'herbe, & specialmente l'oglio squacciola, glottoni, & veccia, la quale fà sempre il pane bruno, greue, & talmente maccato, che mai non cresce. Et poi si pone ben criuellato al Sole sopra i lenzuoli, & si frega cosi caldo con le mani benissimo per cauarli maggiormente la poluere, & dapoi si spruzza leggiermente d'acqua con vna scopetta, & si manda all'hora al molino per Luna crescente: facendolo macinare con buone pietre si ben ordinate, & che resti bene scagliato. Cimando parimente la farina con buratto sottile per far bel pane per la tauola del patrone, & il resto per quei, che seruono, o per li poueri, che vengono alla porta. Vsando anco ogni diligenza nel darli l'acqua temperata. Et volendo il pane saporito, sia fatta la pasta dura, & gramolata fin tanto, che ella si gonfia, & getta le vesciche, & dapoi si tagliata in pastoni, & menata ancora vn poco, innanzi che si parta in pani; i quali siano stagionati col lieuito, & poi col fuoco fin che restano bene ordinati.

Come può fa bel pane.

CORN. Non lodate voi, che'l pane sia anco alquanto salato?

GIO. BAT. Questo si, a cui piace, salando però solamẽte quell'acqua

Che si tengono buoni vini. che vi vuole innanzi che si ponga al fuoco; percioche non solo restarà saporito, ma ancora sarà più sano, & diuenirà più gonfio.

Altre cose assai s'habbino in casa. Poi stà bene l'hauer'in casa d'ogni tempo buoni vini, bianchi, rossi, grandi, mediocri, piccioli piccanti, saporiti, dolci: & anco delle vernaccie nuoue perfette, & delle vecchie rincapellate.

Ancora è bene a star fornito di zucchero, di mele, di oglio, di sale, & di buon'aceto, percioche con queste cinque cose, può commodarne molte, che si mangiano, & condirne assai, che si conseruano. Hauendo non meno buon agresto, vin cotto, sapore di buona vua, ilquale sia alquãto duro, & nõ liquido.

Parimente si stia sempre ben guarnito di pepe, spetie, garofani, cannella, gẽgero, vua passa, zibibo, brugne, marene, cappari, pistacchi, mandole, auellane, noci, oliue, castagne, composta di peri, o pomi rugginenti garbi d'ogni tempo.

COR. Come si può fare tal composta per tutto l'anno?

Per far bona cõposta di ogni tẽpo GIO. BAT. Si pigliano peri di spina spiccati per Luna vecchia nõ molto maturi, & in tempo asciutto, & si pongono intieri, & netti d'ogni difetto, ne i vasi con tanto aceto, che soprabbondi, & coperti benissimo si tengono in luogo fresco, Iquali compostano tagliati per lungo in dui pezzi, & mondati di scorza, & di dentro, si mettono nella caldaia con tanto aceto, & mele, o vin cotto che basti, & si fanno bollire, fin che sono cotti, ma non troppo, & dapoi si pongono con la medesima conserua, ma salati, & conci con garofani pesti, o altre buone spetiarie. Et quel medesimo dico nel fare quella de i pomi rugginenti, o d'altre sorte dura. Et come questa è finita, se ne può fare dell'altra, che si conserua almeno per dui mesi.

Cose assai che si possono condire. Similmente lodo a conciare de i fiori de i cedri, delle foglie del dragone, & della cittona col sale in aceto, & anco del finocchio i ramuscelli co i grani non molto maturi, & in festucchi teneri. Et non meno condire cõl mele, o zucchero, de i cedri, scorzi di meloni, colli di zucche, e peri moscatelli, noci non mature con scorza, persiche, cocumari, genocchielli, festuchi di lattuche, radici di buglossa, saluatica, boragine, & altre cose secondo la vsanza della famiglia. Hauendo etiandio buona marinata, succo, e gelo di cotogno, e cotognate diuerse al modo nõstro, e alla Genouese.

CORN. Come si fà questa cotognata Genouese?

A far cotognata alla Genouese. GIO. BAT. Si mettono primamẽte i cotogni ben maturi nel forno nella padella subito cauato il pane, & si cuopre talmente che'l calore pian piano li cuoca benissimo; & dapoi cosi caldi leuata la scorza, si nettano di dentro, e si pone per ogni libra di quella pasta ben cotta, meza di zucchero buono dileguato: mettendo ogni cosa in vna cazza stagnata larga in fondo sopra il fuoco, & con vn bastone mondo si mena di continuo tal materia attorno sin che comincia a distaccarsi dalla cazza, e dapoi si pone nelle scatole all'aere cosi scoperta, ma che'l Sole o rugiada non vi giungano, lasciandole cosi sin che sarà salda, benche venirà ogni hora più dura.

Vn'altro modo migliore si fà ancora co'medesimi pomi mondati di fuori, i quali si pongono a bollire in acqua fin che si aprono. Et fattoli passare per lo settaccio netto, per ogni quattro libre, se li mette vna, & meza di zucchero belle, & si fà bollire tal compositione a fuoco lento nella cazza, & si riuolge con la spatola di legno continuamãte sin ch'ella si distacca dalla detta cazza.

za. Vi ſi pone poi quel muſchio, o ſpetie, o cannella, o altre ſpetiarie, ſeconſdo che più piace. Et ſetacciato del zucchero ſopra d'vna tauola, ſi fà di mano in mano in fugazette con vn cerchio di ſcatola, & ſi pongono al Sole, & ſi riuolgono ſpeſſe volte, fin che reſtan ben croſtate, ma che ſempre ſia ſotto del zucchero ben macinato.

Voi ſapete poi, che ſtando in Villa, & maſſimamente in piciola come è queſta, non ſi può hauer carne frà la ſettimana. Et però ſtà bene, che il cittadino ſi forniſca il Sabbato per tutti queſti giorni, che ſe ne mangia accioche venendo all improuiſo de gli amici a caſa, poſſa honorarli con quella, & con capponi, polaſtri, pipioncelli, perſutti, lengue, tettine, ſalcicciòni, & altre coſe ſimili, ch'egli hauerà in caſa. Ma perche è difficile il conſeruare le carni nõ ſalate al tempo del caldo; però a conſeruarle per quattro, o cinque giorni, ſi cuocono mezanamente, & ſi pongono in quantità di farina, & poi nõ occorre a farle altro quando ſi vogliono mangiare, che lauarle, & finire di cuocere. *Per conſeruare ogni carne la ſtate.*

COR. Mi piace meglio queſto ricordo, che metter quelle carni nell'aceto, poiche con difficultà ſe le caua quell'odore, & ſapore.

GIO. BAT. Anzi che queſto modo mi piace aſſai quando ſono poſti in olla di terra i pipioncelli pelati, aperti ben netti, & mezzi cotti, & ſalati alquanto, con gittarui ſopra tanto aceto bianco, che soprabbondi. Et come ſi vogliono mãgiare, ſi põgono per vn pezzo nell'acqua tepida per cauarli quel poco di ſale, & aceto. Poi cotti che ſono ſi conciano in guazzetto con buoni ſapori, & ſpetiarie, o s'infarinano, & ſi friggono con lardo, & petroſemolo nella padella. Et a queſto modo ſi mangiano ſin le oſſa. Il ſimile ſi fà delle lepri, conigli, capponi, & altri vccelli, & maſſimamente quando ſono buon mercato, o che ſe ne hà alle volte abbondanza, ouero che ſe ne mangiano, come occorre alla Quareſima.

CORN. Non ſi potrebbe per altri modi conſeruare a quei tempi, per quattro, o cinque giorni la carne cotta non ſalata? *Altro modo per conſeruare la carne cotta.*

GIO. BAT. Per chiarirui di queſto, dico, che per l'ordinario compro il Sabbato vn petto di vitello, & vna lonza con vn pezzo di fegato & non fallo à pigliare vn coſcetto di dodici, & più libre: ilquale tagliato, la Domenica di ſera ſottilmente in pezzi còm'è vna mano, vi ci pono ſopra del petroſemolo, o roſmarino, o citronella, o menta, peſti con lardo, e con aglio: ma meglio è l'vua paſſa quãdo vi ſono ſpetie, & ſale, e poi ſi volgono in ritoletti di vn in vno, in forma d'vn'ouo, & cuciti con filo ſi mettono nella padella ſopra il fuoco, & con tanto lardo, che tutte queſte polpette (come noi chiamiamo) inondino beniſſimo. Et cotte che ſono non eſſendoui foreſtieri, le conſeruiamo aſciutte ne piatti di terra, in luogo freſco fino al Giouedì, & qualche volta fino alla Domenica. Vero è, che durano anco meglio ſe ſono cotte infilzate con lo ſpedo, per cuocerſi meglio, & aſciutte.

CORN. Che ordine ſi deue tenere nell'honorare anco gli amici all'improuiſo, quando non vi è ſorte alcuna di carne cotta?

GIO. BAT. Si può cuocere nella padella carni conſeruate nell'aceto, & non hauẽdone, ſi poſſono frigere anco col lardo più ſalumi: come ſono lingue tagliate ſottilmente, tettine di manzo, carne di porco verzelada, perſuti, ſalcicciòni, & conciare queſte coſe ne piatti con aceto, oglio, ſpetie, vua paſſa, zucchero, ſucco di limone, ponendo ſeco in tauola della compoſta di peri, *Modi per honorar li amici all'improuiſo.*

X 4 di me-

di meloni, oliue, fenocchi fior de cedri, salsa, e sapor d'vua, o d'oui. Ma essendo verno, metterui, non meno della mostarda, & de gli oui fritti con l'vua passa.

Per far sapore delicato di oui freschi.

COR. Vorrei sapere come fate quel sapore, che dite, e che mi fate mangiare ogni pasto, il quale non pur'è delicato, ma rinfresca, & estingue la sete più, che ogni altro cibo.

GIO. BAT. Si batte prima talmente con vn cucchiaro quella quantità di oui freschi, che si vuol conciare, che le chiare, & rossoli paiono vna cosa medesima, & poi si pongono nella pignatta, o lauezuolo sopra le bragie con tanti cuchiari di aceto bianco dentro quanti oui sono, & quel zucchero secondo che piacciono più dolci, e manco. Vero è, che l'vua passa lo fà migliore, & anco il succo di limone in luogo dell'aceto. Et come comincia bollire, si muouono di continuo con vna bacchettina netta, accioche non si attachino al fondo: non cessando fin che cominciano a pigliar corpo, & all'hora subito si leuano dal fuoco, & si pongono ne i piatti, sopra i quali si mette dell'altro zucchero (chi vuole) e delle specie fine, o canella. Vero è, che a farlo perfetto, & specialmente per gli amalati, si pigliano solamẽte i rossoli freschi, perche sono di maggior nodrimento, e più delicati delle chiare; lequali, per esser frigide, sono anco difficili da digerire. Et questo sapore non solamente a gl'infermi racquista il gusto, gl'induce il sonno, rassetta lo stomaco, & gli è di buon nodrimento: ma ancora a sani più diletteuole fatto d'vn giorno, o di dui, che non è a mangiarlo caldo. Ma, si come non è buono troppo cotto, così non essendo a sufficientia cucinato non corrisponde al gusto, come quando è bene ordinato.

COR. Certamente che gli oui furono sempre buona monitione; percioche si possono conciare a più modi, secondo le vsanze delle case.

A quanti modi si possino cuocere gl'oui freschi.

GIO. BAT. Non è dubbio, che si possono cuocere aperti nell'acqua, o nel latte, e poi conciarli ne i piatti col zucchero, succo di limone, & canella con le fette di pane, & senza Et non meno frigerli nella padella così, & acconciarli al modo detto. Cuocendoli parimente nella padella in frittate semplici, & con sapori tagliati di citrona, saluia, rosmarino, dragone, & altre herbecine simili, ouero con l'aglio, o con le cipolle. Ma meglio è con l'vua passa perche restano più delicate. Ben'è vero, che sono anco tanto migliori, quanto più si conciano con specie fine canella, zucchero, succo di limone, & acqua rosa. Senza che si possono accompagnare con succo di saluia, o di menta, o d'altre herbe saporite, per restar verdi, & buone, & massimamente si conciano più, & meno con le dette speciarie. Et non meno si possono, conciare gli oui, pigliando per ogni tre, quattro cucchiari di latte, & sbatterli bene insieme, fin che paiono vna medesima cosa. Et posti così ne' piatti coperti co i tondi sopra le bornici, o bragie, lasciarli cuocere, fin che sono diuenuti in corpo, & poi metterli in tauola coperti di zucchero, & di canella. Et volendosi conciare gli oui duri, & mondi si fanno bollire nella padella con l'oglio, & come diuengono rossi si pongono ne i piatti, & paiono tante fritelle. Oltra che si conciano così duri & mondi a pestarli benissimo; & poi accompagnarli cõ vua passa, zucchero, specie, o canella, & ponerli nelli piatti; & restano molto delicati. Acconciandoli medesimamente così duri, & mondi, tagliandoli prima per mezo, & poi si pigliano i rossoli così cotti, & si pestano con maggiorana, o petrosemolo accompagnandoli con specie fine, & zucchero: con metter la chiara nella padella coi butiro,

& col vacuo di sopra, come se fussero tanti scatolini, & s'empiono di quei rossoli così pesti, & accompagnati. Et stufati nella padella detta, si lasciano così per vn poco al fuoco potente, & si pongono ne i piatti. Io vi potrei dire ancora de gli altri modi, che si seruano nel conciare gli oui, ma bastano questi per essere i più facili, & più breui di molti.

COR. Benche si possa cuocere de gli oui a più modi in tutti i giorni, però vorrei che me diceste, dell'altre cose per honorare medesimamente ne i giorni magri, gli amici, come ho detto.

GIO. BAT. Non solamente si possono fare più sorti di torte, di offelle, e di rafioli, ma ancora friggere delle fritelle a più modi, & del rosmarino, del dragone, della citrona, delle spinaccie, & della saluia concia col zucchero, poi che ella resta molto delicata. *Altre cose per honorar gli amici.*

COR. Come si concia ella così delicata.

GIO. BAT. Si pigliano i ramuscelli ben teneri ben lauati, & infarinati, & fritti che sono perfettamente nell'oglio, si leuano dalla padella bene asciuti, & si conciano ne i piatti così caldi col zucchero ben tritto. Et stati coperti per vn poco, restano talmente saporiti, che dileguano in bocca come ogni altro cibo delicatissimo.

Si può honorare ancora gli amici con gli asparagi; artichiocchi, faue fresche, rouaiotti, maiole, & altri frutti verdi, & cotti, come abbondantemente ci sono concessi di tempo in tempo.

Sappiate voi, che non solamente a cosa commoda l'hauere vna buona peschiera, atteso che ne i giorni magri, & grassi si può mangiare pesci freschi; ma anco vn viuaio di lumache, com'è il mio, il quale al tempo del freddo mi è di gran commodità, & di niuna spesa. Senza che io spero di commodarmi in vn luogo per tenerui de' conigli, de' quali (per essere specie abbondantissime) me ne potrò seruire frà tutto l'anno.

Hora io non sò se vi habbia satisfatto, per non hauer detto se non le cose, che si aspettano al viuere honesto de' pari nostri, hauendo taciuto quelle, che conuengono alle tauole de' grandi, & alle altre de' golosi, che non pensano mai in altro, che in trouare nuoui cibi artificiati.

COR. Non solamente voi hauete detto di più di quello, che hauerei saputo desiderare, ma ancora vi resto obligatissimo dell'hauermi ampiamente fatto conoscere quãta differenza è dal viuere nella Villa, à quello che si fà nella Città. Cosa, che frà pochi di spero di mettere in prattica, dicano poi di me ciò che vogliono coloro, che non sanno attaccarsi, se non al suo peggio. Et con vostra buona gratia andarò a montare a cauallo per andare a cena col Magnifico Caualier Bornato mio cugino al suo bellissimo luogo di Moluina per non esser molto lontano dal mio.

GIO. BAT. Per hauer più volte inteso, che questo sito è molto ameno, & degno della sua habitatione, com'egli fà vna parte dell anno; non essendoui discommodo vi prego, che così in piede, mi diciate succintamente le sue qualità.

CORN. Non è marauiglia se questo podere di trecento iugeri è così grato al detto Caualiere (poiche la natura l'ha posto in colle molto ameno) & accompagnato d'alcuni monti vaghi, iquali sono copiosi di boschi, di castagne, & d'altri belli arbori, ne' quali si fanno delle caccie marauigliose di lepri, cerui,

caurioli,

caurioli,cinghiali,orſi,lupi,& volpi,pigliandoui ancor'a ſuoi tempi diuerſi vccelli con le reti,baleſtre,archibugi, & fuochi. Poi non ſolamente ella ha poſto queſto sì bel luogo nel centro di alcune belle ville habitate da molti nobili, e vicino alla noſtra città cinque miglia: ma ancor l'ho dotato d'aere purgatiſſimo,di terra fertile,di frutti precioſi,e de vue perfette, che fanno vernaccie, & vini delicati. Oltre che vi fà naſcer due fontane,che mai non ceſſano di ſcaturire acque limpidiſſime, le quali paſſano a canto della ſua torre, e d'altre habitationi accommodate per lui, e per li ſuoi lauoratori,irrigando vna buona parte di prati molto floridi, i quali ſon adornati copioſamente de i migliori arbori frurtiferi, che ſi poſſano trouar nel paeſe;hauendoli incalmati con le proprie mani per hauer pochi pari in queſta profeſſione, & per amar grandemente l'arte dell'Agricoltura, come huomo ben'intendente di lei. Et però non è marauiglia s'egli non apprezza tanto le altre ſue poſſeſſioni (benche ſiano maggiori, & fertili, & con belle fabriche) come fà queſta coſi diletteuole.

GIO. BAT. Poi che mi hauete diuiſato le doti di queſto raro ſito, mi ſarete raccomandato al Caualiere, & li direte, che toſto ſarà tempo di farli compagnia, hauendo egli d'andare a far reuerenza all'Eccellentiſs. Signor Duca di Parma,onde non ſolo potrò conoſcere quel sì benigno,& giuſto Prencipe: ma ancora hauerò gran contento a vedere i ſuoi diſegni cominciati intorno a i gran giardini, che tuttauia và ordinando con gran bellezze. Et ſimilmente la ſua belliſſima, & rariſſima Fontana, che gitta l'acqua altamente con ſtupor grande di quanti la vedono,fabricata con mirabil arte.

CORN. Io ſatisfarò ogni coſa molto volentieri.

Il fine della Vigeſima, & vltima Giornata.



LET-

LETTERE DELL' AVTORE SCRITTE A DIVERSI AMICI, CON LE LORO RISPOSTE.

Intorno all' Agricoltura, & à i diletti della Villa.

AL MAGNIFICO, ET MOLTO ECCELLENTE ORATORE.



RA le honorate attioni, che voi Signor mio osseruandissimo hauete sempre mostrato al mondo questa veramente è molto degna di lode, che hora fate, ritirandoui tuttauia dalle grandezze doue siete asceso, per riposarui in Villa, e fruir le delitie dell' Agricoltura, della quale siete talmente vago, che non conoscete maggior contento. Et però non è marauiglia che conuersate ogni hora più volontieri con quelli, che l'apprezzano, & se anco mi chiedete con la vostra amoreuolissima lettera i ragionamenti fatti in dieci giorni per gli honorati vostri Cittadini, M. Gio Bat. Auogadro, M. Vincenzo Maggio, M. Cornelio Duçco in materia dell' Agricoltura, & dell' habitare in Villa. Onde per vbidirui, ve li mando; sperando che giudichiate questi ragionamenti non esser vani senza frutto. Percioche desiderando l'huomo il bene: ò che si appiglia alle cose, che sono di piacere, com'è la caccia, & l'vccellare, ò à quelle che sono di vtile, com'è la robba, e i danari ouero alle altre, che sono di riputatione com'è la virtù e la scienza. In questi similmente trouaremo, che si contengono li spassi, che si godono in Villa, la vtilità che rendono i campi, e la fama che s'acquista nel ben coltiuarli. Ma se più oltra riguardaremo con purgato occhio questi piaceri vedremo che sono accompagnati da maggior vtile, che tal'hora non si pensa. Perche vera vtilità è quella, che porta honesto contento all'animo nostro, & massime quando ci leua l'intelletto à contemplar quelle cose che fan l'huomo felice eternamente.

Venendo adunque prima alle cose, che si contengono nelle tre Giornate della Villa: dico che non solamente voi vedrete qual sia stata la vita di Messer Giouan Battista mentre è dimorato in Brescia, & quale è quella, che hora si gode in Villa con la conuersatione de gli amici della libertà, nella quiete, nelli spassi, & nelle commodità, che vi si trouano, ma ancora conoscerete chiaramente, che le Ville sono il vero

albergo de gli animi gentili, & quieti & le Città vna prigione de gli huomini rissosi, & ambitiosi. Et veramente ciascuno dourebbe innamorarsi della Villa, vedendo questo gentil'huomo nato di cosi nobil famiglia (la quale più che mai fiorisce & risplende d'huomini strenui, magnanimi, & illustri) ricco di conueniente facultà, nodrito, & auezzo a cattiue compagnie della Città abbandonar'ogni cosa con deliberatione di viuere sempre in Villa elettasi come terrestre paradiso. Che in vero, non sò chi non douesse hauerli vna dolce inuidia, vedendoli dispensare cosi ben il tempo ne gli honesti piaceri in compagnia di fedeli amici, con fruire le soauità dell' Agricoltura, nella quale talmente si occupa nel far lauorare la possessione del Borgo che la fà parere vn bel giardino. Che s'egli non è il più eccellente de gli altri Bresciani, che versano in questa professione, si può almen dire, che pochi siano, che ne sappino più di lui. Et questo lo vedrete nelle sette Giornate, che ampiamente trattano della medesima arte, dalle quali il vostro giudicio come ben intendente di lei, conoscerà che egli hà detto cose assai che non si trouano in alcun volume.

Voi trà le altre, ritrouarete la vostra inuentione dell'vtilissimo viuaio di viti, dal quale ne cauate ogni anno tanta copia di barbate, che a piantarle, & alleuarle al modo vostro si carcano di vua il terzo anno.

Dapoi non pur riconoscerete la via che tenete nel prouanare i mori, & nel seminarli a migliara, ma come seminiate ancora la tanto da voi celebrata Medica, & quello che osseruiate nel farla nascere senza altre herbe, & nel raccogliere la sua semenza. Che per certo, ella si può chiamar beata, poiche dopò si lungo camino (essendo stata prima trouata da' Romani, poi conseruata lungo tempo da' Spagnuoli) è venuto sotto alla vostra protettione. Et però sommamente desidero, che i vostri ben creati figliuoli fornischino i loro studi, accioche ritornati che saranno, possiate più liberamente perseuerare nel vostro bel suburbano: perochè son certo, che non vi satiarete di far nuoue proue, per arrichire ogn'hora più la vostra amata Agricoltura; doue per giunta goderete ancora la vostra carissima Accademia, la quale già dieiotto anni è stata parturita da voi innanzi d'ogn'altra della Patria; onde per esser'anco la più solenne, hà produtto più numero de begli spiriti con gran contento di voi, & di tutti gli altri honorati gentil'huomini, che l'hanno fauorita.

Che felicità sarà poi la vostra, quando frà tre anni i detti figliuoli saranno degnamente dottorati nel vostro famosissimo collegio e che voi habitarete nelle delitie della vera libertà, & quiete della Villa? Filosofando con le doti dell'animo vostro nobilissimo, hora nell'Agricoltura & hora nel considerare i tanti beneficij, che vi hà fatto, & fà tuttauia il grand Iddio, frà i quali vi ha fatti nascere di casa, delle più nobili, & più antiche della nostra Città alle cose di pietà. La onde non è marauiglia se siete cosi amato da i poueri, riuerito da i ricchi, apprezzato da i grandi, desiderato da i Principi, e celebrato da i virtuosi.

Essendo adunque voi, patron mio viuuto fin'hora nelle trauagliose fatiche di questo mondo, con hauer più volte trascorso la Italia, l'Alemagna, la Fiandra, & la Francia per cose di .... di .... di .... & di .... mi pare honesta cosa, che homai vi riposiate. & che spendiate questo poco di tempo, che vi resta à gloria di quel Signore che con tanto amore ci hà redenti: godendo in pace le vostre facultà con la vostra cordialissima consorte, & co i cari figliuoli fin che verrà quella, che adhora adhora aspettiamo a cauarci da questa frale spoglia, per salire a quei celesti cori, doue si gode felicemente l'eterna requie.

Et qui

Et quì facendo fine molto mi raccomando. Dal Borgo di Poncarale, il primo di Decembre 1558.

Agostino Gallo.

AL MAG. ET ECCEL. IVRECONSVLTO M. MARCANTONIO PORCELAGA.



NON è dubbio alcuno, Eccellente Dottore mio osseruandissimo, che generalmente tutti gli huomini bramano di viuer felici in questa vita: & nondimeno pochissimi sono quelli, che sappiano trouar la via di peruenire a questo fine, perche quanto più ricercata, hora nelle ricchezze, hora ne gli honori, & hora nelle grandezze di questo mondo, tanto meno è ritrouata. Et però mi allegro: perche per vostre lettere ho inteso che l'hauete conosciuta nelle dieci giornate dell'Agricoltura, & della Villa che vi mandai, percioche spero, che tosto abbādonarete i curiosi libri, gli intricati offici, il periglioso giudicare, con le cose fastidiose della Republica, per ritirarui alla Villa: nella quale nō si trouano simulationi, ne risse, ne inimicitie, ne bagordi, ne torniamenti, ne comedie, ne tragedie, ne altre superfluità, che dishonorano Iddio, inuescano gli huomini, corrompono i giouani distruggono le famiglie, e crucciano tutti quelli, che conoscono a qual fine la gran bontà di Dio ci hà dato le ricchezze. Che beato voi, mentre che habitarete ne i vostri bei luoghi suburbani, & ne gli altri accommodati che hauete poiche con le doti del vostro candido animo, potrete specular le belle prospettiue de monti, le infinite vaghezze produtte dalla terra, la purificatione dell'aere, il soffiar de venti, il cader delle pioggie, il lampeggiar de' fulgori, lo spauentar de tuoni, i colori de gli archi, il nascimento dell'aurora, il caminar del Sole, il minutamento della Luna, il girare de pianeti e la dispositione delle Stelle. Le quai cose sono scala per contemplare, quel ben'infinito, dal quale siamo stati creati per fruirlo dopò che saremo fuori di queste tante miserie, che ci opprimono lo intelletto mentre che siamo in questa si calamitosa valle.

Non sarete voi molto felice, quando col vostro bello intelletto filosofarete nelle vostre ville, & che appresso vederete i carissimi fratelli continouare le loro professioni? Come ben'incamina il Magnifico Caualliere Vincenzo Oratore eloquētissimo nella Republica, lo strenuo Capitan Scipione nella militia, il diligente M. Tesco nell'Economica, il virtuoso M. Aurelio nell'ecclesiastica, & il deuoto M. Hieronimo nella Scrittura Sacra.

O quanto douete ringratiare Iddio, hauendoui fatti nascere di cosi nobile, & antica famiglia, & fattiui figliuoli d'vno si ricco, & Magnifico Caualliere felice memoria, specchio veramente di pietà per essere stato sempre liberalissimo a tutti i poueri.

Poi venendo voi alla Villa, non solamente sò che gustarete le delitie, che dite hauer comprese nella lettera dell'Eccellente Dottor M. Lodouico Moro, buona memoria, ma ancora lo imitarete, per essere stato il primo, che ha fatto la via a i pari vostri, laquale essendo stata conosciuta da gli eccellenti Dottori M. Cinzio Fisogno, Messer Nicolò Meggio & Messer Gio. Battista Beloso, hanno

abban-

abbandonato gli honori del Collegio della Città, & la toga con Bartolo, & altri Autori, percioche maggiormente possano signoreggiare se medesimi, & godere i commodi priuilegi della Villa.

Che sarà poi quando si vedranno degli altri Dottori, & forse non pochi à fare il simile? Come spero che faranno gli eccellenti Messer Princiualle, e Messer Lodonico Barbisoni, & M. Cesare Ducco, e forse anco Messer Vincenzo Stella, Messer Paolo Bornato & Messer Helia Cauriolo. Mi diranno alcuni, che meglio sarebbe, che questi si honorati Dottori seguitassero la loro professione poiche la fanno tanto giustamente, perche nel consigliare, nello auocare, & nei giudicare per coloro, che han ragione acquistarebbono parimente le grosse facultà a i loro figliuoli. Et dico, che molto meglio farebbono se gli alleuassero nel viuer moderato, & procacciassero arricchirli di buona creanza, di assai virtù, & farli medesimamente buoni Agricoltori, che farli ricchi di possessioni, di palazzi e d'altre superflue commodità, per offender dopò la morte de' padri, Iddio, & se medesimi nello spendere malamente, ò più tosto consumarle in pochi dì, come per molti essempi, più volte habbiam veduto.

Si che Magnifico Signor mio, resta solamente che vi sgabbiate presto dalla Città & che veghiate alla Villa piena di molti spessi, ai varie commodità, & di gioconda libertà: Cose certamente non conosciute se non da quelli spiriti, che apprezzano la tranquillità dell'animo, lo studio de' buoni libri, la conuersatione de virtuosi, l'allegria del pescare, la dolcezza dell'vccellare & i tanti effetti dilettteuoli dell'Agricoltura, nella quale son certo, che vi occuparete gentilmente, come cibo proprio, di quanti nobilissimi spiriti già furono & hora sono della vostra honorata famiglia. Et però non dirò altro eccetto che con desiderio aspettarò la buona nuoua, che da douero vi siate sbrigato da i viluppi della Città & che siate stantiato nel dolce albergo della villa, acciochè poi mi facciate degno di goder i rari doni del vostro animo nobilissimo, secondo che piacerà a vostra Eccellentia, come quel seruitore fedelissimo che le fu sempre, alla quale quanto posso mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 8 di Agosto 1559.

Agostino Gallo.

AL MAGN. M. DIONISIO MAGGIO.



PERCHE furono sempre pochissimi quegli huomini, che sapessero pigliare il buon camino per goder questo mondo, come vi sa transitoria, non posso fare, che non mi allegri molto, vedendo io per la vostra lettera che voi haueti ritrouato, & posto in effetto quei concetti, che spesse volte diceuate, mentre che trauate sotto al graue peso delle lunghe & penose liti fatte per acquistare i vostri beni antichi. Che per verita non vidi mai gentil huomo così carico di trauagli, & di fatiche, come siete stato voi in tutto il fiore della vostra giouanezza. Ma chi non dourebbe hauer inuidia alla stato vostro, poiche viuete così lieto, & si accommodato in Villa essaltando la dolce Agricoltura più d'ogni altro cittadino: Come ben si vede, che non solamente sie stato vero imitatore di Magone padre degli Agricoltori, vendendo la vostra bella casa (com'egli comandaper manco pretio di quel che lla valeua per sbrigarui tosto dalla Città ma fat

vider

veder al mondo, che la prodigalità rouina soli coloro, che malamente spendono le loro facultà, & non quegli altri che largamente le spendono nella santissima Agricoltura; come ben si vede che per hauer osseruato in questo voi hauete anco in quattro dupplicato le vostre entrate, sēza che di tēpo in tēpo sò che le crescerete più assai.

O quanto hauete fatto bene aleuarui dalla seruitù della Città, e ridurui alla libertà, & quiete che tuttauia godete nella terra di Manerbio, Villa veramēte gratissima per le sue rare doti, & bellissime qualità. Imperò che è posta quasi nel cētro della pianura nostra, & frà mezo di Brescia, e Cremona nella strada dritta di trenta miglia, & in perfetto aere e bellissimo sito, hauendo etiandio il vago fiume di Mella, ilquale non solamente ha sopra di se il cosi alto, lungo canale che conduce l'acqua del Malone, laquale serue a più nello adacquar i campi, & nel far girare i suoi molini, ma ancora è accompagnato di amene valli, di belle costere, di morbidi prati di fertili campi, di vtili vignali, & di foltissimi boschetti. Le quai cose tanto più sono degne di mirare, quanto che sono potenti per mouere ogni leuato ingegno a considerare gl'infiniti benefici, che c impartisse continuamente il grand'Iddio senza alcun merito nostro.

Poi si vede l'abbondanza che questa felice villa produce di biade, di migli, di fieni, & di vini. Et oltra ch'ella auanza tutte le altre nella quantità di lini bellissimi, & di acque che copiosamente irrigano tutto il suo gran territorio & non meno accommodata di buoni pesci, di lattesini, di carni, di pollami, di colombi, d'altre cose per lo viuere di maniera che si può dire essere più tosto vna piccola Città, che bella Villa, & massimamente per essere habitata di migliara di contadini, & da molti nobili cittadini, iquali sono amoreuoli nel conuersare, benigni nel ragionare, officiosi nel seruire, e discreti nel cōmandare. Et però niuno si deue marauigliare, se l'hauete eletta per vostro caro albergo dispensandoui ben il tempo con gli amici virtuosi con leggere buoni libri, e con la vostra cara Agricoltura. Laonde vi potete stimar beato si perche la Fortuna vi hà fatto nascere di Magnifico Caualliero, & Dottore di cosi antica famiglia genitrice di tanti huomini honorati; frà i quali, non è da tacere il Reuerendissimo Vescouo Berardo, eletto dalla nostra Città nel mille trecento per Signore nello spirituale, & nel temporale: come ancora perche la Natura vi hà dato vn corpo cosi ben organizato, che non tanto siete prudente nel negotiare affabile nel parlare patiente nell'ascoltare arguto nel rispondere, e pronto nel seruire, quanto che siete ancora nel costante nelle auuersità, e humile nelle prosperità.

Pur'adesso io mi aueggo, che non pigliai la penna per scriuerui queste cose, ma per risponder solamente alla vostra amoreuole lettera, nella quale voi trapassate i termini de meriti miei, lodando tanto ben le sette giornate dell'Agricoltura, che ho hauuto dal vostro ben creato seruitore, onde sono stato in forse di domandarui lettere della Villa, che hora ho riformate, & che mi chiedete con tanta instanza. Nondimeno ho pensato di mandaruele, perche son sicuro, che v'infiamaranno maggiormente a perseuerare nella via che tenete. Nostro Signore Iddio ve la prosperi sino al fine, accioche siate specchio a tutti i nobili della nostra Città vedendoui viuere da huomo libero, & non come fanno molti, i quali per non pascersi d'altro che d'ambitione stanno legati infelicemente sempre al carro del suo trionfo. Et con questo a voi mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 20 Genaro 1560.

Agostino Gallo.

AL.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.



ON molto obligato alla mia Fortuna, e alla cortesia di M. Andrea Arriuabene, che con l'hauermi fatto veder' vna vostra lettera in materia dell' Agricoltura mi è stata porta occasione di riconoscerui per amico, & di offerirmiui per seruitore. Percioche hauendo io discorso con lui dell' Agricoltura del Tatti nouamente venuta in luce, & di alcune traduttioni fatte da moderni di Palladio, & di Crescentio, dissi che mi pareua questo Autore, & quei traduttori non hauer ritoccate molte cose, che potrebbono esser per auentura desiderate dalli studiosi di questa scientia, & che non ci possano esser donate da altri, che da chi insieme con la Theorica, hauesse congiunta vna lunga esperienza di questa nobilissima, & vtilissima arte. Sopra laqual cosa, M. Andrea mi disse hauer' vna lettera vostra conforme in tutto a questa mia opinione, & mi pregò che hauendoui a scriuere intorno a questo particolare, io li facessi gratia disporre più chiaramente ciò che mi paresse poter'esser desiderato da i moderni Agricoltori, a fin che dandouene notitia egli potesse con l'honorato vostro mezo per via della sua bella stampa far questo beneficio al mondo; Dandomi conoscere, (il che hà fatto anco molto bene la vostra lettera) che voi dotto, e prattico siete, hauendo a i studi delle buone lettere aggiunto la esperienza di quest'arte con la coltiuatione de i fruttuosi vostri poderi, & che da voi solo si poteua aspettare questo vniuersal giouamento. Non potendo per tanto denegare così honesta domanda all'amico, e tirato in parte dal desiderio del mio proprio commodo, come quello che mi diletto di questa scienza, & professione, & hò bisogno d'impararla da più dotti, e prattichi di me, mi son lasciato persuadere d'isporui breuemente quello, che da me e forse da tutti gl'intendēti potrebbe esser desiderato in questa materia; Non perche io creda, che a voi sia nascosta alcuna di queste cose, che vi sia per dire, ma per sodisfare a chi me l'ha domandato, & per ragionarne con mio diletto, e piacere.

Dico adunque che hauendo frà i Latini (per lasciar'a dietro tant'altri Autori Greci, & d'altre nationi) Catone, Varrone, Virgilio, Collumella, Palladio, Plinio, & di più moderni Crescentio, che quasi ha commentato tutti questi altri, hauendo, dico costoro trattato dell'arte dell' Agricoltura tanto celebre, e famosa in quei tempi, e parlatone tanto esquisitamente; ma con quei modi, termini, & vocaboli, che sono proprij della lingua, e ben intesi da chi ne hà cognitione, desiderarei, che qualche eleuato spirito Italiano con vna chiara & ampla traduttione di questi dotti antichi, dichiarando tutti i luoghi difficili, amplificando & allungādo i troppo stretti, e breui, & illustrando gli oscuri, venisse riscontrādo tutti i nomi di qualunque cosa detta da loro, i numeri, & le loro misure di robbe, come de' campi, co i nomi, & vocaboli nostri proprii bene intesi dall'Italia tutta; & massimamente trà il circuito di questi nostri Illustrissimi Signori, oue primieramente i libri si stāpano si vendono, si leggono & si pongono in opera i precetti; hauendo conceduto Iddio oltra gli altri suoi rari doni a questo felicissimo Stato vn paese tanto fruttuoso, & fertile, quanto ne habbia ogni altra parte del mondo. Et vorrei che con questi detti nomi, & vocaboli nostri, egli facesse conoscere chiaramente quale, & quanto era l'antico, & vsato da quei felici ingegni, & quale & quanto sia il moderno, & che dobbiamo vsar noi per imitare i loro precetti: Facendo anco bene intēdere le Calende, None, & Idi, che seruono a molti propositi d'importanza non lasciando

sciando medesimamente la dichiaratione de Solstitij: Equinotij delle stagioni dell'anno, delle stelle, de i venti, & in somma di tutto quello, che s'appartiene a questa parte della quale come di cosa necessaria ne hanno trattato i sudetti nostri Maestri: Non già che io volessi, ne parlassi esquisitamente secondo questa scienza, che sarebbe vn partirsi dallo intento suo d'insegnare l'Agricoltura, & bisognarebbe fare nuoui libri di Astrologia, & di altre facoltà, ma ne dicesse quel tanto che han detto i sopradetti Auttori chiaramente. che in questa nostra lingua si potesse bene intendere da chi non hà cognitione della latina, facendo conoscere che egli hauesse bene inteso i luoghi, & i sensi di cibi si prende ad esprimere. parendomi che il traportare di parola in parola sia cosa più tosto puerile, & vana, che fruttuosa. Et quando paresse a questo eleuato ingegno che questa vita della traduttione, per la quantità, de Scrittori sudetti fusse fastidiosa, e rincresceuole, o molto difficile: potrebbe far di vna materia tanto publica, e commune vn suggetto priuato, & proprio togliendo il meglio da i migliori, & mettendo quello, che communemente fusse detto & approuato da tutti per vere regole. Facendo anco conoscere qualche loro diuersità, & per qual rispetto: adducendo le ragioni dell'vna, & dell'altra parte, & in somma facendo vna elegante, & giudiciosa scelta ai più antichi, e famosi Autori di tutto ciò, che à questa arte si appartenesse, per scriuerne compiutamente. Et perche tutte le cose del mondo variano, & variano ancor'i Cieli. sarebbe gratissima, vtilissima, & importantissima cosa che questo moderno Autore, hauendo fatto conoscere le cose, & i precetti de gli antichi, vi aggiungesse la vsanza de i nostri tempi, la differenza de gli antichi co i nostri, e per qual rispetto sia causata la diuersità de i paesi, & delle nationi, & specialmente d'Italia ne i cui termini intendo sempre che per lo più debba essere rinchiuso questo trattato suo (potendo anco giouare altroue, doue questa nostra lingua fusse intesa) conciosia che non manchino a Spagnoli, a Francesi, & ad altri Oltramontani, chi nelle loro lingue ne ha copiosamente trattato: come per il libro, che fece tradurre dallo Spagnuolo e stampare in Venetia il Tramezzino non hà molto tempo si è chiaramente veduto. Et sopra tutto io stimo per vna delle più importanti cose. che si possa desiderare da questo nostro Autore, ch'egli faccia nota chiara, e palese a tutte le cose, ch'egli tratterà la esperienza propria, alla quale ogn'vno crede più facilmente, & acqueta senz'altro. Ilqual testimonio della isperienza non si è ancor veduto da nessuno de moderni dimostrato, e fatto palese al mondo.

Hora io credo, che se verrà in luce vn libro di Agricoltura con tutti questi auertimenti, la nostra lingua potrà arricchirsi di vn bello, & vtilissimo volume, e che la stampa dell'arriuabene potrà andar'altresi gloriosa di questo, come quella dell'honorato Giolito và tanto altiera della non mai a bastanza lodata Rettorica del famosissimo, e celebratissimo Caualcati. Et se voi M. Agostino che tanto sapete, e valete in questa professione del culto di capi sarete degno al mondo di cosi rara, & perfetta opera, riportarete egual premio d'immortal gloria, hauendo insegnato a poter viuere. come questi a saper ben parlare, & forse maggiore per esser cosa più necessaria, & più cara la vita delle parole.

Aspetto adunque con gran desiderio questa dotta copiosa & chiara Agricoltura del Gallo, honor di Brescia, madre di tanti altri famosi, & eleuati ingegni: Alla qual Città si apparteneua a punto questa nuoua fama di hauer insegnato perfettamente questa si solenne arte: essendo ella heggidì la più fertile, & meglio coltiuata parte di tutta Italia.

Ritornando al proposito di questa nuoua amicitia contratta per così honorato mezo con voi; vi offero in Padoua mia antica, & cara Patria tutto ciò, ch'vn amico di così picciolo affare come io me trouo, può promettere di animo, di volontà, & di forze a chi veramente ama, & osserua. Poi perche l'adoprarui così di subito in questo bisogno mio, dia a voi essempio di commandarmi nelle occasioni vostre, & sia vn fondamento della nostra amistà, vi prego che vogliate scriuermi vn picciol trattato di ridurre i campi aratiui, & piantati d'arbori, & di vigne in prati: Il che sò esser nel Bresciano molto vsitato, & per consequente benissimo inteso. Del qual trattato voglio seruirmi in questi giorni (se da voi sarò così consigliato) di trarre a coltura de' prati certa quantità de i miei terreni buoni sul Padouano per mancarmi i pascoli, & fieno che tengo per vno de i principali bisogni in questa coltura. Pregandoui a degnarui non solamente di rispondermi questa volta al prato della valle di Padoua, doue habito, ma molte altre, che io scriuendoui da quì innanzi, vi sarò forse noioso col valermi della vostra virtù, commandatemi, che Dio vi doni gratia di condurre a felice fine questa benedetta, & da me molto desiderata Agricoltura, & vi faccia d'ogn'altro desiderio lieto, & contento.

Di Venetia alli 23. di Gennaro 1560.

Giouan Battista da Romano.

AL MAG. M. GIO. BAT. DA ROMANO.



DI grandissimo contento mi è stata la vostra bella, & dotta lettera: perche, si come ella mi fà conoscere il vostro valore così mi dà occasione di farui vedere che i miei discorsi (che già otto anni vò adunando) sono molto lontani delle cose, che voi cercate, percioche hò sempre atteso alla pura prattica de' riti vtili della Agricoltura: lasciando la Theorica ad altri più sublimi, & eccellenti ingegni di quello, che conosco essere il mio. Et però non aspettate da me, che vi dichiari i nomi, i numeri le misure, le Calende, None, Idi Solstitij, Equinotij, Stelle & venti de i quali gli Autori celeberrimi han trattato a bastanza, & dotamente. Percioche non pure io fui sempre poco intendente di simili cose, per conuenirsi solamente a gli scientiati, ma anco quando ben le sapessi, non perderei tempo al trametter nella opera mia, perche non reputo tal sottigliezze esser così necessarie a gli Agricoltori, come saranno i secreti, che tuttauia vò notando.

Parimente non aspettate che mi ponga a sciogliere il fiore delle tante opere diuersamente scritte, o tradutte. perche dubitarei, che vna gran parte non giouarebbe alla coltiuatione moderna di questi paesi, per essere molto lontana da i famosi Autori di quei tempi.

Quanto sia poi a quello, che vorreste veder vn' Autore, che facesse chiara, & palese la sperientia propria delle cose, che egli trattasse dico, che (per la Iddio gratia) di quante cose, che fin hora ho scritto, poche sono che non siano, o state fatte con le mie mani, o fatte fare a conto mio, o vedute fare ad altri, ouero ch'esse mi sieno state accertate da huomini degni di fede, & che hò anco conosciuto, che sono da esser hauute per veridiche.

Sappiate ancora, che non tanto mi diffundo nelo scriuere il valor degli Agricol-

tori Bresciani, che generalmente sono eccellenti in questa eccelsa professione, quanto anco miro sempre al notare molte cose, che con lo spender manco si habbia maggior'utile che con lo spender'assai.

Venendo poi a quello, che dite mancarui là pastura necessaria per li vostri buoi, e caualli, che io vi soccorra con qualche trattato a proposito per pascerli: dico che per adesso vi mando quello del seminar la veccia, & vena insieme per prossimarsi il tempo; Che seruando l'ordine che dite, non solamente vi darà gran copia di buona pastura a mezo Maggio senza adacquarla mai, ma ancora mantenirà talmente grassi gli animali, che sempre si potran mandare alla beccheria. Et trouandosi ben netto, e ben grasso quel terreno, vi si potrà anco seminar all'hora de' fasoli, o del miglio nel mese seguente, & a questo modo haurete dui ricolti; che senza che potrete porui non meno il frumento al suo tempo. Et volendo poi altre pasture, vi prometto di mandare il trattato per seminare il trifoglio, ma ancora quello della Medica tanto commendato da gli antichi, la quale dura ne' terreni qualificati a lei, i vinti, & trenta anni; senza che vn iugero deue far le spese vn'anno a tre caualli. Et benche queste due sorti di pastura ricercano dell'acqua per adacquarle nel tempo delle secchezze, della quale voi siete priuo: nondimeno stando, che i vostri campi sono (per quel che dite molto buoni, & di terreno ladino, ho per fermo che riusciranno con vtilità, & massimamente se li farete ogni anno ben coprire di buon letame.

Poi quel che dite, che io vi risponda adesso, & ogni altra volta, che scriuete, di questo non solamente non mancarò mai: ma ve n'haurò tanto più obligo, quanto maggiormente mi scriuerete, & mi chiedete de gli altri riti vtili perche si come son certo, che sempre guadagnarò cose honorate del vostro elegante stile: così spero, che col mio (benche lasso) vi mostrarò di quanta eccellentia è la coltura de' Bresciani. Et con questo molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale alli 4. di Febraro 1560.

Agostino Gallo.

AL MAG. ET ECCELL. ORATORE.

M. VINCENZO STELLA.



ER le vostre lettere scritte al ben creato, & dotto vostro figliuolo M. Honorio, si può sperare, che il Magnifico, & eccellentissimo M. Giacopo sia Collaterale: nondimeno io mi allegrarei assai più, quando i nostri Illustriss. Signori lo facessero Censor generale con buona prouisione sopra i campi mal coltiuati, & altri disordini di terra ferma; percioche non solamente egli hauerebbe vn carico honoratissimo, & degno appunto del suo genio, ma ancora essi hauerebbono grandissimo contento, vedendo quanto per mezo del suo valore, abbondarebbono di paese in paese i suoi sudditi di biade, di vini, & d'altri simili ricolti: & quanti centinara di migliara di ducati cauarebbono di più ogni anno, senza angareggiarli di cosa alcuna.

Non sarebbe vn'ordine santissimo, quando egli hauesse di Città in Città sotto di se Vice Censori ben prattici, che di luogo in luogo intimassero al principio di Genna-

ro a tutti quelli, che coltiuano, o fanno coltiuare malamente i suoi poderi, che se non li lauorassero bene, li fusse tolto la metà dell'entrate seguenti, applicandole al Fisco; & quando non obbedissero l'anno seguente li fussero tolti tutti i frutti? Et se per caso fossero ostinati anco il terzo anno, incantarli poi quei terreni senza compassione alcuna?

Ancora non sarebbe cosa lodeuole, se quei medesimi Censori protestassero a i lauoranti che se non lauorassero fedelmente (essendo pagati) che'l primo anno fussero ben flagellati, & passato il seguente, non hauendo lauorato secondo le loro forze, che fossero mandati alla Galea?

Qual'vtilità maggiore potrebbon hauer quei benignissimi Signori quando facessero questo? Poiche non hauerebbono bisogno di biade aliene, anzi ne potrebbe dare ai paesi d'altri Principi. Et oltra che crescerebbono grandemente il suo Erario, hauerebbono anco i primi anni quanti Galeotti lor bisognassero per armare ogni grand'armata senza pagamento.

Appresso, qual maggior felicità potrebbon'hauer questi paesi, quando in poco tempo fussero netti d'huomini ociosi, & che i campi fussero ridutti quasi al pari de' giardini? Vi giuro che s'io vedessi questo, mi parrebbe di veder la felicissima età di quelli nobilissimi Romani, i quali apprezzauano talmente l'Agricoltura, che non pur faceuan i Censori, che continuamente priuauan tutti coloro de' suoi poderi, che li coltiuauano malamente, ma faceuano anco lauorare benissimo tutti quei de' Soldati che non haueuan chi li coltiuasse, finche ritornauano dalla guerra.

Non sarebbe etiandio gran beneficio vniuersale, quando questi Censori facessero drizzare, & assettare le strade torte, & male accommodate? Peroche, il bel vedere, abbreuiarebbono il camino a i viandanti.

Parimente non sarebbe gran beneficio, quando prouedessero alle tante acque, le quali per non esser dritte, sono cagione d'infiniti danni a particolari per le riparare, & per vrtarsele l'vn l'altro adosso, & al publico, quando per questo rompono, & danneggiano i molti terreni come per isperienza si vede.

Io potrei dire similmente, quando prouedessero a molti ignoranti, & a tanti ostinati, che non vogliono contracambiare i lor campi spezzati con beneficio di se stessi, e de' vicini senza; che non vogliono accommodare del transitare, nè de vasi per adacquare e d'altre più cose, onde poi vien danneggiato il publico; ma perche vi vorrebbe lunghi discorsi solamente dirò, che mi piacerebbe quando voi Magnifico Compare conferiste queste cose co'l Mag. M. Lodouico Lana, e co'l Mag. M. Antonio Baitello, e come eccellenti Oratori, mandati costi per cose importanti della Magnifica Città, trouaste co i vostri sublimi ingegni qualche via appresso a quel sapientiss. Senato di venire a questo: Percioche io son certissimo, che non potreste impetrare maggior beneficio a tutto questo paese, poiche sareste anco tutti tre cagione d'annichilare gli otiosi, orgogliosi i sanguinari, & altri ministri di Satanasso, che disonoran' Iddio, insidiano i pacifici rouinano le famiglie, infamano la Patria, e contristano i nostri amoreuolissimi Sign. vedendo tutto dì quanto è poco l'amor, che è tra noi. Perdonatemi Mag. M. Compare s'io son trascorso nel dir più, che non pensaua. Il Sig. Iddio vi conserui sempre, e dia gratia a voi Mag. Ambasciatori ad ottener da quel Sereniss. Prencipe le cose giuste, che domandate. Et con questo a V. Eccel. molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 17 di Settembre 1562.

Agostin Gallo.

A L

AL MAGN. M. AGOSTINO GALLO.



I come voi, e M. Compare hauete veduto per la lettera che io ho scritta a mio figliuolo quanto si spera che i nostri Illustriss. Sign. diano il grado di Collaterato al Mag. M. Giacopo nostro, così mi piace che auguriate più tosto, che fosse eletto all'honorato officio della Chiesa sopra i campi di terra ferma, poiche ancora che egli sia di tal prudenza, che riuscirebbe in qualunq; honorata impresa, è cosa certa, che farebbe cose stupende in questa professione. Poi quanto a quello che ricordate, che io conferisca co i Magnifici miei Colleghi, per qual via si potrebbe introdur questa sì gran domanda auanti a questo eccelso Senato, dico non hauer mancato, ma perche questi Illustriss. Signori (come prudentissimi) sono circonspetti intorno alla nouità, per hora non ci pare di farne motto alcuno, riseruando questa cosa di tanta importanza a considerarla maggiormente, e proponerla poi alla Magnifica Città nostra: perche essendo fattibile di ottenerla, ella non mancarà di mandare Ambasciatori per impetrar simil gratia da questo Serenissimo Prencipe. Frà questo mezo viuete lietamente nel vostro bel Borgo, essaltando la vostra rara Agricoltura col vomero di ferro, & di penna, come sò che tuttauia non mancate, & che sapete quanto vi amo, e desidero di farui cosa grata.

Di Venetia, alli 23. di Settemb. 1563.

Vincenzo Stella Dottore.

AL MAGN. M. AGOSTINO GALLO.



HE la mia lettera, scritta già in laude della Villa vi sia tanto piacciuta, che vi habbia indutto a desiderare la mia amicitia, mi allegro, & di cotesto vostro gentile, cortese animo vi ringratio infinitamente, accettandoui molto volentieri con tutto l'affetto del cuore per mio maggior, & honorato amico: Solo mi duole, che non si trouino in me quelle virtuose qualità, che voi, forse dalla troppa benignità della vostra natura ingannato, vi date a credere che siano. Promettoui, bene che nel coltiuare con l'osseruanza, con la fede, e con gli vffici, la sincerità dell'auaritia, mi sforzerò di procedere di maniera, che non habbiate a giudicarmi del tutto indegno dell'amore, che per bontà vostra, & non per merito mio, vi degnate portarmi. Quanto all'opera dell'Agricoltura, da vostra parte datami dal Reuerendo Padre F. Massimiano Tassoni, dico che la materia mi par es-

ſer diposta, e trattata con diligenza. Et ſe ben ella non è in lingua molto inquiſitamente Toſcana, eſprime però i ſuoi concetti in modo, che dalle ſincere orecchie patientemente può eſser aſcoltata.

Laonde, veggo che recando voi col ſuo mezo al mondo vtile, e piacere, la gloria, & immortalità del voſtro nome hauete guadagnato.

Faccio fine, pregandoui a veder volentieri queſta roza mia paſtorella, laquale in mio nome humilmente viene a farui riuerenza, come al gran Padre della Villa, & maeſtro dell'Agricoltura.

Di Ferrara, alli 3. di Maggio 1565.

Voſtro Buon Amico Alberto Lollio.

AL MAGN. M. ALBERTO LOLLIO.

COnſiderando che'l Signor Iddio mi hà donato gratia, che doppo la occupatione continoua di dodici anni, & nella età mia di ſeſſantaſei, io habbia finita, e data fuori l'opera dell'Agricoltura, & de i piaceri della Villa, ho da penſare ancora, che quello che hà fatto il Reuerendo Padre Maſſimiano nel preſentarui in nome mio quella che a lui donai (benche non haueſſe alcuna commiſſione da me) ſia ſtato per volere di Sua Maeſtà: percioche non haurei mai hauuto ardire a farla comparere innanzi al coſpetto voſtro, poiche oltra all'eſſer voi bene intendente di tal'arte, ſiete anco molto famoſo di eloquenza, e d'altre rare virtù. Et ſe pur foſsi caduto in ſimil'errore, non haurei almeno mancato d'accompagnarla con quattro righe di mia mano, accioche in tutto non foſsi giudicato per malcreato. Ma poiche a lui è piacciuto di far queſto bel trattato per la ſouerchia affettione, che egli ha verſo di me, non poco me ne allegro per eſſere ſtato cagione del fauore, che mi hauete fatto nello ſcriuere, & approuare con tanta benignità l'opera mia. Laquale, ancorche habbia da portare qualche vtilità al mondo ſecondo la pratica moderna, non però parmi che meriti coſi facilmente di laſciarſi vedere ſe non da perſone ſemplici, che ſi dilettino della Agricoltura, & non da i pari voſtri, i quali ſono auezzi ſolo a componimenti elegantiſsimi: Come frà le tante belle coſe voſtre che ſi vedono per tutto il mondo, ſi moſtra da capo a i piedi tutta la lettera rariſsima, laquale lauda la Villa, & l'Agricoltura con sì mirabile arte, che quantunque io habbia tante, e tante volte con gran diligenza letta, nondimeno per ſcoprirmiſi ogn'hora più bella, mai non mi è baſtato l'animo di ſeruirmene più d'vna ſola clauſula per ornare la baſſezza del mio ſtile. Ma ſpero con l'aiuto di Dio, frà pochi meſi di mandarui da douero la opera talmente ampliata di coſe vtili, & riformata in parte della ſua rozezza, che per auentura vi potrebbe piacere più che di prima. Hora non ſolamente vi ringratio delle

le amoreuolissime offerte, che mi fate senza alcun mio merito, offerendomi allo incontro con tutto quel poco valore che in me si troua; ma etiandio vi resto obligato della vostra leggiadrissima pastorella, laquale fin'hora è stata molto lodata da huomini giudiciosi: cosa che non può essere altramente, essendo riuscita da sì chiaro fonte, come il vostro. Vi mando ancora io vn frutto d'vn Lettore della nostra Academia palese, & vn'altro della occulta: pregandoui, che vi degniate di gustarli, & di scriuermi liberamente tutto quello, che ve sentite; e se in ciò passo i termini della modestia, iscusimi la vostra innata humanità, che mi hà data la via larghissima.

Del Borgo di Poncarale, alli 14. di Maggio 1565.

Vostriss. sempre Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

IO ho veduto con mio grandissimo piacere le dieci Giornate dell'Agricoltura mandate nouamente in luce da voi, sì perche questa materia mi diletta sommamente, come quello, che mi sono essercitato molti anni (mentre piacque alla mia fortuna) con infinito contento intorno a questa professione, & sì per veder'espresso leggiadramente in questa vostra bell'opera tutto quello ch'io andaua desiderando ne gli Auttori antichi, e moderni, i quali hanno ben tocco la forza dell'arte, & li precetti vniuersali di essa ma non sono discesi a i particolari, ne fatto toccar con mano (il che fate voi) tutte le cose narrate, con l'esperienza propria, laqual'è madre, & perfetta maestra di tutte l'arti. Onde, si come a quelli si deue molto per hauer formato così bella figura, a voi solo è debito il colmo di tutti gli honori per hauerla condotta a tal perfettione, che non pare, che se le possi aggiunger cosa alcuna. Si che mi sento tal'e grato doppiamente del beneficio che ne risulta al mondo, & della fama, che ne ridonda in voi; ilquale amo già tant'anni al pari di me medesimo, & vi sono obligato, quanto può essere vn'amico all'altro. Vero è s'haueste fatto qualche mẽtione in questo vostro vtile, & honorato libro della vita pastorale, o trattando della dolcezza sua, o insegnando, quanto è grande il guadagno, che si caua in diuerse cose da essa, li haureste (al mio giudicio) aggiunto tutto quell'ornamento, che potrebbe esser per auuentura desiderato da qualche cupido, e curioso intelletto. Onde per sprouarui a così bel corso, come geloso della vostra gloria, per mostrarui quanto io habbia gustato, & gusti questa solitaria, & ritirata vita (alla quale mi son ridotto, poiche è piacciuto alla mia sorte di farmi abbandonare la mia dolce Agricoltura, e'l commercio de gli huomini) mi son posto a scriuermi quello, che io hò cõsiderato da i costumi di molti pastori, che sono per questi mon-

tì, & quello c'ho sentito raccontare d'alcuno di loro, circa la giocondità di questa vita, & l'utilità, che si caua dalle loro mandre, e da questa professione. Voi poi da questo poco, che ve ne dirò (non volendo esserui tedioso con la troppa lunghezza, ne potendo a sufficienza esprimere i veri piaceri di questa sincera gente, i quali se possono vedere: & molto meno quelli, che sentono dentro di lor medesimi forsi maggiori de gli altri) farete giudicio, se questa profession pastorale contiene quella felicità, che vi dico; e s'ella è degna, che voi ne facciate memoria nella vostra lodatissima opera. Et cominciando dalla dolcezza sua, non vi pare giocondissima cosa il viuer lontano da tutti gli strepiti, e rammarichi di questo trauagliato, & misero mondo, non sentendo mai nè di giorno, nè di notte, nè di state, nè di verno, nè per alcun tempo, nè per alcun modo niente altro, che quiete, consolatione, e riposo nell'animo, & nel corpo? Il che auuiene benissimo al pastore, il quale nel tempo della state, subito che comincia ad apparir l'Alba nell'Oriente, vscendo dalla capanetta, & dal suo duro letto fuori, gode principalmente della soauissima aria matutina, dell'allegria del Cielo, e della vaga bellezza dell'Aurora. Et quiui passeggiando, riuedendo, & attorniando il luogo, doue si son posate le sue pecorelle, si rallegra tutto nel rimirarle, e conoscerle salue, & sicure da ogni pericolo delle passate tenebre. Le quali, come sono state munte da lui, o da i figliuoli, o famigli, e rassettata poi all'hora debita la pouera masseritia sull'asinello, prende la vsata arma nella forte destra, & ridotta a guisa di saggio, & valoroso Capitano tutta la sua schiera in vn bel drapello, si auia passo passo con lei verso qualche lieta campagna, o ameno colle, doue egli si imagini di trouar buono, e sano cibo per lei: Et quiui fatto alto, lascia satolarsi delle fresche herbe queste mansuete bestiole, guardandole, circondandole, & compiacendosi di vederle tutte sane, pascersi saporitamente senza rumore senza noia, & senza inuidia alcuna. Quindi poi le conduce a qualche fresco rio, o limpido fonte a bere, & a trastularsi: Et se il Sole è homai salito tanto alto, che ferisca co i raggi suoi troppo ardentemente la terra, le riduce all'ombra de gli opachi, & ameni arbori; le cui frondi mosse soauemente a guisa di concento, dalla fresca aura meridiana l'inuitano a por mano alla sua sampogna: con la quale (facendo a gara con esse) trattiene il suo gregge, & se medesimo con gli altri per buono spatio: Et inuaghito della sua istessa armonia, parendogli numerosa, e sonora, sente dentro di se tanto piacere, che non hà inuidia ad alcuno stato mortale. Passato il caldo si drizza in piede, & ordinate le fila dell'essercito suo, marchia verso qualche altro lato a pascerlo conuenientemente per fino alla sera, la qual sopraueuta si muoue pian piano verso li alloggiamenti, i quali presto si accommodano, facendo nel mezo della campagna lontano dalla gente co' suoi ingegni vno steccato per ritenimento, e sicurezza de gli animali, per se, & per gli altri vna casetta coperta di frondi, & di rami d'alberi; dentro la quale, posto prima intorno a ripari le sentinelle de suoi fidi, e feroci cani, senza alcun pensiero s'adagia, e dorme vn quieto, & riposato sonno. Nel verno poi non mancano a pastori altre dolcez-

ze, & consolationi: percioche ritirati doue dalle neui, & de ghiacci siano sicuri i loro animali, viuon in santa pace, & in tranquillo otio alieni da tutte le cure, & pensieri, che tanto trauagliono i miseri mortali; & quiui contenti della lor sorte, dispensano parte del tempo con la lor cara famigliuola, godendo appresso il fuoco dolcemente de i frutti delle loro mandre, dalle quali non mancan mai latte, formaggi, fiorite, ricotte, butiri: alche si aggiongono castagne, noci, & altri rusticani cibi tanto più grati delle delicate, & sontuose viuande de grandi, e de' Prencipi, quanto sono acquistati co i loro honesti sudori, & goduti senza alcun sospetto di veleno in lunga pace allegramente. Et parte si riducono insieme frà loro amici pastori, oue si fanno il dì diuersi giuochi pastorali da tener essercitati, robusti, e sani i corpi, e gli animi lieti, e giocondi, e la notte talhora al suono d'vna cetra, o d'altro rusticano instrumento in compagnia di molte vaghe pastorelle, & esprimendo i lor rozzi amori, paßano honestamente, e festosamente il tempo in suoni, balli, giochi, & altri piaceuoli trattenimenti. In tanto cresce la mandra, e si alleuano i nuoui parti, certa speranza, e felice trastullo al prudente, & buon pastore. Il guadagno del quale (per venir a quest'altra parte) è cosi honesto, e si grande, che io lo stimo aßai più delle sudette contentezze, e gioie. Primamente voi vedete, che si come l'Agricoltore viue, e caua vtilità de' frutti della terra, cosi questi sostenta la sua vita, e guadagna de' parti, e de' frutti de' suoi animali, cioè latte, formaggi, agnelli, e altro senza pensiero, o stimolo di auaritia, e senza scropolo alcuno di conscienza, lontani da pericoli del mare, e di tante ambitiose, & faticose arti, che tengono infrascati, & inuiluppati ceruelli degli infelici huomini del mondo. Et questo guadagno comparte con tanta prudentia, che basta per li bisogni di lui, & de' suoi tutto l'anno senza dubbio, o ansietà di hauere a cercare, o medicar cosa alcuna, e pur che non li manchi non si cura di farne alcun'auanzo. O guadagni buoni, & honesti degli Agricoltori, e de' Pastori: lequali professioni sono tanto vnite, e congiunte insieme, e tanto reciproche di beniuolenza, e di amore, che l'vna per l'altra si mantiene, & si fà più bella: in modo, che si possono chiamare compagne, e sorelle: percioche, sì come l'Agricoltura si mostra grata alla madre del perpetuo vitto, che ella ci dona, con l'abbellirla, & accarezzarla da tutti i tempi, & ogni luogo, e gioia con la sua industria all'arte pastorale: cosi la pastorale tenendo sotto la sua custodia, e gouerno quelle cose, dalle quali depende il vero nodrimento, & il proprio latte de la terra, aiuta sommamente l'Agricoltura, & se riceue da questa vniuersal madre il viuer suo, è tanto grato, che le rende cosa, onde la madre istessa si faccia più graßa, o prenda maggior vigore per poter meglio nutrire tutto'l mondo. Si che queste due amoreuoli sorelle prodotte in vn tempo, & da vno istesso luogo, sono sempre intente all'ornamento, & al beneficio della madre. Et si come l'Agricoltura hà cura del vitto, cosi questa l'hà del vestito, e di parte del vitto ancora, due cose tanto necessarie all'huomo, quanto ogn'vn sà, & vede. Ma questo non è però il vero guadagno,

dagno,

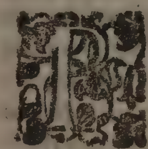
dagno, che voglio mostrarui de' pastori; percioche ve n'è vn'altro di più maggiore importanza, come voi istesso giudicarete. E questo è, che ritrouandosi essi lontani (come ho detto) da tutti li strepiti, trauagli, ambitioni, e molestie del mondo nella lor solitaria, e boscareccia vita, hanno diuerse occasioni, e commodità di conoscere Iddio, di amarlo, di riuerirlo, & di guardarsi sempre di offenderlo, & vdite come: Stà intento il pastore, mentre il gregge suo và pascendo per li verdi prati, & quiui, o appoggiato al suo bastone, o assiso in terra contempla, & considera a gli innumerabili benefici riceuuti da Dio, trà i quali il principal'è, che non fosse sin da principio ordinato dalla diuina Maestà sua di farlo quel prato, o quell'herba, onde si nutre il suo armento; ouero vno de i suoi armenti altresì. Si vede attorno, colli, sassi, arbori, fiumi, e fonti: & và lodando Iddio, che non sia nè colle, nè sasso, nè arbore, nè fiume, nè fonte. Considera che egli ama tanto le pecore sue, che le prouede in tutti i tempi del cibo, del sonno, e d'ogn'altra cosa necessaria, e le guarda da' pericoli, e da tutti i contrarij, e così viene in cognitione, che Iddio molto più pietoso, e benigno Pastore di tutti gli altri, tiene la istessa cura di lui, del mondo, e di tutte le cose create, che senza la prouidenza sua, nè esso, nè il gregge, nè tutto ciò che nasce, non potrebbe, nè saprebbe mantenersi; cose da farli conoscere l'Onnipotenza, e bontà di Dio, da fare che egli l'ami, riuerisca e tema, come ho detto, e quanto egli può. Gionge la notte, và trà se pensando, che a guardar'il suo armento da i lupi, e da altre fiere, li conuien fare steccati, ripari, metter braui cani alla guardia di esso, & che egli stia desto, e vigilante in ascoltare, e prouedere tutti i pericoli, & con questo istesso pensiero conosce, che per simil modo bisogna, che egli si fortifichi, e munisca da gli inganni, e dalle insidie del perpetuo auuersario, & che ponga fortissime guardie, & esso istesso stia pronto a guardare, e prouedere, che non siano da costui sforzati i sensi a dar assalto alla rocca, oue la ragion stà rinchiusa. In somma per lo mezo di questa dolcissima professione egli viue in tutti i tempi, & in tutti i luoghi allegro, sicuro, contento, e felice. La perfettione della qual vita è bene stata conosciuta, & essercitata continuamente per tutti i secoli da diuerse persone, e da tutti quei, c'hanno volontà di sbrigarsi da i lacci, e dalle miserie del mondo, senza ch'io vi stia a raccontar con prolissità i Patriarchi, i Profeti, e i tanti santi huomini, che la elessero in quei primi tempi per norma della vera felicità mondana, laqual'è tanto cercata da tutti nelle grandezze, e pur non si troua se non in questi bassi, e ritirati presepij. Ma per conchiudere, & farui toccar con mano l'eccellenza di questa vita, non vedete voi, che tutti i gouernatori della più degna, e più nobil parte di noi si chiamano pastori? Non sapete, che son nominati Pastori i Sacerdoti, i Vescoui, i Patriarchi, & pastore si nomina il Papa? Ma di più non si chiamò Iddio stesso, Pastore? Ego sum Pastor bonus, & cognosco oues meas. Non volse egli nascere in vn Presepio trà Pastori, & a Pastori significare principalmente la gloria sua, quando fù fatta lor gratia di vdire dall'Angelo, quella lieta, e felice nuoua della Natiuità del nostro Saluatore?

Chi si sdegnerà adunque, o chi più tosto non deurà desiderare di esser pastore? poi che pastori son tutti i più stimati, e maggiori nostri, e pastori tutti contenti, e beati, & da che Iddio medesimo si degnò di nascer trà Pastori; & volle chiamarsi, & esser Pastore? O vita cara, vita dolce, vita sicura. O vita utile, vita santa, vita felice: Dio mi dia gratia, che mi conserui ancora io trà questi Pastori, mentre la vita mi durerà, & morendo mi riduca ne' beati perpetui pascoli del vero, & sommo Pastore. Ma doue m'ho lasciato trasportar tanto oltra dalla dolcezza di questo ragionamento, che contra l'intento dell'animo mio vi ho detto la millesima parte di quel, che io comprendo tutto dì dalle maniere di questi boscarecci huomini, & che io odo da lor medesimi della lor felicità; ne tam pocho quel che io prouo, e sento in me stesso di contentezza in questa quieta, e ritirata vita: ilche è tanto, che non posso a pena imaginarlomi non che esprimerlo intieramente. Voi perdonatemi della troppa lunghezza, la qual è causata dal gran desiderio, che ho di persuaderui, che vogliate nella vostra honorata opera dell'Agricoltura far mentione (occorrendoui ristamparla) di questa dolce, e salutifera vita pastorale, sì perche la materia è tanto conforme, che non para, che si posi trattar dell'una senza l'altra perfettamente, onde vi accrescerà maggiore honore; & sì ancora, perche innalzando questa con le ali del vostro ingegno (ilche non posso fare io) insino al Cielo, come hauete celebrata l'altra diuinamente, facciate conoscere al mondo, tutte l'altre vie da ritrouare la vera felicità quà in terra esser vane senza l'essercitio, & l'uso di queste due care, amate, e dolce sorelle. State sano, & tenetemi nel numero di quei, che osseruano le vostre virtù.

Da questi nostri monti non meno che quei dell'Arcadia felici; il primo d'Agosto 1565.

LETTERA DE GLI ANESI SCRITTA

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.



Più volte ricordandomi della mala sotisfattione, che hauete di me, perche o per troppo delicatezza, o per fuggir la fatica, io non habbia letto il vostro bel Libro: vi dico che per queste cagioni non sono restato; ma si ben per le occupationi, che di continuo sono in me, & molto più per non poterui ricordare cosa di qualche consideratione. La onde, il grand'amore, che vi porto, hà finalmente fatto, che in questi giorni l'ho discorso con tanta diligentia, & con tanto mio piacere, che'l Signor Iddio mi hà aperto gli occhi, & fattomi veder tal cosa, che ricordandouela (se non m'inganno) giouarà a i Lettori, sopra ogni altra cosa, che sia stata ricordata da voi; anzi che tutte le altre, senza questa, non possono al buon frutto produrre.

La vostra intentione, & il vostro fine è stato, & è con la fatica di molti anni di giouare a tutti, & particolarmente a nostri Bresciani, giouare dico prima all'animo. Perciochè questo nobilissimo essercitio dell'Agricoltura li farà abbracciare le virtù, e lasciare i vitij cagionati dall'ocio: Giouare al corpo nel conseruarlo con l'assiduo essercitio, e nel somministrarli i conuenienti cibi per lo bisogno suo: Giouare alla robba nell'accrescerla, raccogliendo maggior quantità di frutti, e quelli conseruare con buona diligentia. Il quale merita da quanti sono buoni esser aiutato, come anco deue esser la principale intentione di tutti gli eccellenti Scrittori. Ma perche non si può perfettamente giouare ad alcuno, se prima del suo stato, & di quanto bisogna non si hà buona cognitione; poiche non tutti i rimedij giouano a tutti vgualmente; anzi che quello, che ad vno gioua, assai volte ad vn'altro nuoce; come si vede, che la medicina in vno suggetto ad vno cagiona la sanità, & all'altro cagiona la morte: è necessario adunque, chi volle giouare all'amalato, conoscer la cagione della infirmità; perche in questo consiste la eccellentia del Medico, altramente volendoui giouare, li daria notabil danno, e forse la morte. Quello che più d'ogn'altra cosa contamina l'animo, distrugge il corpo, & consuma la robba a' gentilhuomini Bresciani, è la ventosità, l'esser troppo gonfii, vani, leggieri, ambitiosi, & in conclusione pieni di vento. Et questa ventosità è quella, che cagiona cosi grande leggierezza, mescolata con la pazzia del contendere, & dell'amazzarsi per l'andar di sopra, & di sotto per la strada, della qual cosa tutti i forastieri, & giudiciosi huomini se ne ridono, e l'allegano per vna gran vanità, & estrema pazzia. Perciochè, oltra che si scaccia dell'anima ogni virtù, e bella creanza, carica ancor'il corpo di ferro, co'l farlo andare sempre armato, e patire assai altri incommodi: consumando ogni grossa facultà nel nutrire tanti animali, che gli compagnano. Spendendo poi nelle liti, nelle prigioni, & in altri molti danni cagionati dall'esser troppo gonfi, & troppo pieni di ventosità. Frà la molta copia di frutti, che per infinita bontà di Dio produce la terra a beneficio de gli huomini, per scacciar la ventosità, sopra tutti vi sono gli Auesi, per essere perfettissimi a tale infirmità: senza che per ogni altro rispetto sono molto buoni, & molto diletteuoli. Vorrei adunque, che nel principio del vostro Libro haueste trattato di questo frutto cosi gentile, & cosi necessario alla salute de' nostri Cittadini, insegnandoli a raccogliere gran quantità, persuadendoli ad vsarli di continuo, & sopra ogni cosa, facendoli ben conoscere il lor bisogno, & in che male stato si trouano se gli Anesi non gli aiutano. Et veramente questo era suggetto per vna Giornata intiera, poiche non poteuate ricordar cosa nè più vtile, ne più necessaria, dico tanto che i vostri ricordi (per lo parer mio) non solamente non giouaranno, ma molti di quelli, il più delle volte noceranno. Et acciochè non restiate suspeso, che questo non sia vero: voglio discender al particolare, e farui conoscere, che tutto è verissimo.

Nel vostro Libro, voi vi siete affaticato nel persuadere a i gentilhuomini

Brescia-

Bresciani, che lascino la Città, & vadino ad habitar la Villa: se voi intendete, che vi vadino così gonfi, & pieni di vento, come hora si trouano, non li potette dare il peggio ricordo, & per lor medesimi, & per li contadini, che vi habitano. Percioche, doue nella Città per riuerentia di lor parenti, e di suoi maggiori, & per la tema de i Magistrati, o per non trouare qualche altro più matto, & più potente di essi loro, sono meno insolenti in villa, doue cessano simili rispetti, saranno insolentissimi: Onde a dirui in poche parole, non farebbe altro, che farli di poco modesti Cittadini, diuentare dissolutissimi. Non vedete voi, che nel Territorio, o quasi in ogni Villa, vi è il suo Tiranetto, & che in quelle doue ne sono dui, subito vengono all'arme trà loro? Et però si vede, che senza Anesi si stà male alla Città, ma peggio alla Villa. Voi hauete fatto vna bella fatica, & detto molte cose nuoue intorno al far nascere maggior quantità di frumento del solito; dato il modo del conseruarli in herba, & che non siano danneggiati dai barbelli, & dalle tarme ne i granari: & anco che le viti non siano redutte dalle fonfogne; Ma che gioua all'huomo vano, & gonfio l'hauer tanti rimedij contra quelli piccioli animaletti, e non hauer poi alcun rimedio contra questi animalacci, che tutto dì egli tien appresso di se? I quali sempre li mangiano, e li consumano in pochi dì, non solamente tutto il frumento, & le altre entrate raccolte; ma distruggono ancora tutte quelle cose, che sono in herba, e che si seminaranno per quattro anni. Chi vi sia poi gran copia di questi braui, mangia ferri, tutta la Città lo vede di dì in dì. E però bisogna prouedere a queste così grosse tarme, e zaccaruole, & a questi sì gran galauroni, e barbelloni: ma ancor si gloriano senza modo, quando si veggono in gamba due braghe di tanta grossezza, che a pena possono andare, o star a cauallo; facendo il brauo a costo del patrone; il quale, hauendo vsato ogni industria per conseruar 25. sacchi di frumento, li spende poi tutti in simili pazzie. I vostri ricordi son buoni, e belli, leuato prima la ventosità, ma stando quella non vi può esser cosa nè buona, nè bella. Io non posso tacere vna parola, che vi farà marauigliare, & è certissimo: Che a i vani, & a gli ambitiosi, non si potendo sanar da questa pestifera infirmità, sarebbe lor'vtile il non hauere nè quantità di robba, nè prosperità di corpo, poiche la pouertà, e l'infermità molte volte fanno l'istesso effetto de gli Anesi, disgonfiando i troppo gonfiati. Non vorrei già, che voi dubitaste di non hauer buona espeditione alla molta quantità de gli Anesi, stimando che pochi sian coloro, che ne habbiano bisogno, e per questo che andaste freddo a sì bell'impresa: Siate pur sicuro, che la verità vi farà veder in contrario, poiche quasi ogn'vno patisce di questa infermità: onde per maggior chiarezza voglio dirui in che modo intendo questa materia. Io considero, che vi sono tre sorti di ventosità, le quali per distinguere chiamiamo vna grossa, l'altra mediocre, e l'altra sottile. La ventosità grossa è facile da conoscere, perche ciascuno la vede in coloro, che spendono il suo nel vestir sontuoso, nel mangiar delitioso, nel pascer caualli, cani, huomini braui, e nell'edificar senza disegno: essendo poi negligenti nell'acquistare, e nel conseruare,

ma

ma sollecitì nel dissipare, pensando poco all'entrar ne i debiti, e manco all'vscir di quelli, non distinguendone mai vn solo, se prima non ne hanno fatto vn'altro maggiore, comprando sempre caro, e vendendo buon mercato, credendo, che l'honor sia vergogna, e questo sia honore, procurando tutti gli honoratissimi luoghi, senza che mai habbiano fatto cosa honorata, volendo esser sempre li primi, e a meritare esser de gli vltimi. Et in conclusione tutta la lor vita non è altro, che insolentia, vanità, pazzia, e leggerezza, nè altro fine possono hauere se non vergogna, confusione, e pentimento. La ventosità mediocre, non è tanto grossa, quanto è la precedente, e non è così sottile, come si troua la susseguente. Questa è compagnata col viuer politico ciuile, e con la prudenza humana, sotto della quale si copre sempre, e si difende. Et in coloro, che pongono ogni lor cura nel farsi stimare, & honorare, acciochè habbiano le prime dignità, e i primi offici. Si humiliamo per esser essaltati, & si dimostrano seruitori per farsi patroni. Laudano in presenza colui, che poi biasimano in absenza. Vsano buone parole à tutti, ma fanno buoni fatti a pochi. Et questi credono poter seruire a Dio, & al mondo in vn tempo istesso, non considerando, che la sua infinita Sapienza hà detto. Ch'egli è impossibile seruir a tutti, e che amandone vno bisogna hauer in odio l'altro. Si come con la verità, e con gli effetti non si può seruire, amar tutti dui, poi che con vno simula, e con l'altro vien amato da douero. Colui in apparenza serue al Mondo, accommodandosi così nel vestire quanto in altre attioni, (che però non sian di peccato) al viuer'vniuersale per poter meglio seruire al Signore da douero merita laude, & honore, e di questi se ne parlerà nella terza specie. Hora diciam di color, che fanno il contrario, i quali seruono a Dio in apparenza, e con gli effetti seruon'al mondo; Come noi vediamo, che non seruono a Dio; ma essi seruon'di lui; e della religione per hauerne vtilità, e riputatione, costoro mostrano la religione, e la santità con la lingua, & con le mani, eccetto quando sono spinti dall'ambitione: la quale leua la virtù insieme con le buone opere. A questi, venendo al vostro fondego degli Anesi, vi prego, che gliene date abbondantemente, acciochè l'ambitione insieme con la ventosità, & il tanto desiderio di esser'estimati, & honorati per l'auenire si seruano del mondo per seruir a Dio. La terza specie della ventosità è sottile, la qual è difficile da conoscere, ma assai più difficile da sanare: perciochè per sua diffesa hà sempre lo scudo della santità, e della vita spirituale. Questa è in vna parte di coloro, che con la lingua, col vestire, & con le altre attioni esteriori sprezzano l'honor del mondo, e le commodità con tutti i piaceri. Et questi huomini sono di due sorti. La prima sono gl'Ipocriti simulatori, ribaldissimi, e sceleratissimi; i quali sono in apparentia santi, & in esistentia Diauoli. A costoro dubito, che gli Anesi giouarebbono poco, per esser la loro ventosità accompagnata con molta malitia, e sceleratezza: nondimeno vi essorto a dargliene, ma assai, perciochè, lentata l'ambitione, si potriano riconoscere del lor errore. La seconda sorte di quelli huomini, che con lealtà, & sincerità di cuore han'abbandonato il mondo, & ogni

loro

loro desiderio, per honorare, & glorificare il grande Iddio. Et con questi poneremo coloro, che interiormente hanno abbandonato veramente il mondo, benche esteriormente paiono del mondo; perche il Signore non riguarda ai panni, ne altre cose esteriori, ma al cuore solamente: i quali, meritano d'esser amati, imitati, & hauuti in quella più riuerentia, che possano hauere. Ma non bisogna però, che mai cessino di far buona guardia, che non entri in loro quella sottilissima ventosità, che tiene il nemico apparecchiata di continuo per farli gonfiare, e persuaderli, che sono santi, e che possono molto appresso Dio. Questa ventosità (come ho detto) è difficile da conoscere, & difficilissima da curare: perche com'è entrata in loro, a sanarli bisognerà darli maggior quantità di Anesi, e sempre di più perfetti. Et però è di necessità, che si conseruino del tutto da questa peste, e dipoi che hanno fatto; quanto per loro possono fare a honore, & gloria del Signore, conoscano col cuore, e confessino con la bocca, che sono inutili seruitori, e che da se medesimi non meritano alcun bene. Et questi soli non hauran bisogno di nostri Anesi per scacciare la Ventosità, ma ben per conseruarsi, e de i più fini, poiche il crudelissimo nemico, non cessa mai di battagliarli. Et oltra che li giouarà il pigliarne spesse volte per conseruarsi, saranno anco perfetto instrumento per faruene espedire buona quantità, hauendo virtù per sanare gli amalati di questa infirmità. Si che non dubitate di non ritrouarui buon spaccio: anzi che non potrete raccoglierne tanti, che bastino: poiche ogni età, ogni sesso, ogni stato, & ogni conditione de i mortali, hanno bisogno di questa medicina.

Voi vedete prima i fanciulli, che a pena sono nati, come de belli vestimenti, essendo laudati, & presenti a gli altri, quanto se ne allegrano, & ne vanno gonfi, & del contrario, quanto se ne tristano, & piangono, & tutto questo nasce dall'esser più, e meno estimati, il che non procede da altro, che dalla Ventosità.

La adolescentia, & la età virile è sempre gonfia nelle feste, nelle pompe, ne i bagordi, ne i desideri de gli honori, & nelle pratiche, e congiure per hauerli. Et quel ch'è peggio, le ingiurie, le nemicitie, le persecutioni, le ferite, & le morti procedono dalla pestifera Ventosità.

Vi resta la Vecchiezza, della quale il tanto ragionare, e lodare il tempo passato, e biasimare il presente, non procede da altro, che dalla Ventosità, anzi che quella maledicentia è cagionata da questa maladetta radice, parendo che per l'abbassare, & biasimare altri (& specialmente della loro qualità, & professione) essi s'inalzino, e debbono esser lodati. Et se tanto può la Ventosità ne gli huomini, pensate poi quanto debbe poter nelle donne, poi che in loro è veramente la sua perfetta habitatione: La quale, benche stia volentiera ne gli alti palazzi, e stanze regali, non si sdegna però d'entrare nelle case di paglia, e nelle più vili habitationi; onde a tutti loro fà passare i termini dell'honesto procedere. Ne i Principi cagiona le guerre, le oppressioni de' sudditi, le destruttioni de paesi, e ne

gli

gli altri il desiderio di soprastare a i suoi eguali, vsurpando quello de vicini, e deprimendo altri, per essaltare se medesimi; Ma sappiate che da questo desiderio dello stare sopra gli altri, pochi ne vanno essenti, dicon anco i vostri Agricoltori, i quali s'impegnano per molti anni, per hauer i più belli animali, che siano nella villa. Voglio finirla, perche vedo, che la cosa và troppo in lungo. La Ventosità si caccia in ogni luogo, sotto alle berette, alle Mitri, a i capelli a i capucci, e finalmente non lascia luogo alcuno, doue non faccia proua per entrarui, accompagnandosi con ogni sorte d'attioni, hora alla scoperta, & hora maschbarata; muta habito, e muta nome. Vadi nascosto, che tal'hora è quasi visibile, e tal'hora anco si fà inuisibile. Alle operationi cattiue, e reprobate s'accompagna alla scoperta, e senza mascara, essendo da tutti conosciuta. Alle operationi lodate da Dio, & biasimate dal mondo s'accompagna in diuerse sorti di habiti; ma non sono però tali, che se l'huomo stà auuertito nel guardarla con l'occhio sincero, non la conosca, e non se ne liberi. I quali habiti, e mascare sono mille, e molto diuerse, come ne dirò alcune. Alle attioni del cercare, e procurare le dignità, & i magistrati, questa ventosità s'accompagna con l'habito dello amore della Patria, o con l'habito del timore, che essi non cadano nelle mani de ribaldi. Alle operationi delle liti, e contentioni, s'accompagna con l'habito della giustitia d'osseruare il grado loro di temere, che non inuitino altri a farli peggio, & non voler nodrire la insolentia. Poi all'operatione del perdonare del fare vendetta ella, s'accompagna con l'habito dell'honore, della scontentezza de' parenti, & amici: dicendo che cosi fanno gli altri, che sono prudenti, e che tutti non poßono esser Chietini, e questi essempi vi bastino. Poiche sarebbe troppo lungho il commemorare con quanti habiti, e mascare questa mala bestia della ventosità s'accompagna con le operationi di tutti quelli, che si credono esser sapienti, e di viuer ben al mondo. Io ho chiamata questa Ventosità mediocre, percioche non è tanto grossa, che facilmente sia da tutti conosciuta: anzi che la maggior parte de gli huomini (per non auuertirli) restano sempre ingannati da lei. Nè anco è tanto sottile, che volendo l'huomo aprire gli occhi, & stare attento, non la veda, e conosca molto bene; perche alle operationi, che sono per natura buone, e sante, ella s'accompagna con la vesta della santità, di vna vita eßemplare, e d'vn riformatore di costumi, accioche sia ammirata, & lodata da tutti. Questa ventosità è tanto sottile, e tanto difficile da conoscere, che non solo alle volte inganna i buoni, ma anco gl'istessi, che la fuggono. Oltra ch'è tanto ardita, & sfacciata, che non lascia alcuna buona opera, che non faccia proua d'accompagnarsi seco, e continuarla, non lasciar il mondo, col sprezzar gli honori, col far limosine, col digiunare, con l'orare, con la castità, & verginità, con la vita religiosa, e seuera, con la patienza, e perseueranza nel bene, e finalmente non lascia pure vna sola virtù ch'ella non se le voglia mescolare, dico sino con l'humiltà, ch'è tanto sua capital nemica.

Di

Di due cose mi marauiglio grandemente. L'una è, che quella istessa opera santa di voler'essere libero da ogni Ambitione, & la diligentia grande di scacciare ogni sorte di Ventosità, non è sicura dall'istessa. Ambitione, nè della medesima Ventosità. Et l'altra è, che queste due maledette pesti, offendono i mortali non solamente nel tempo della vita mia, ma ancora nell'atto della morte, facendo venir l'huomo in tanta pazzia, che per morir costantemente (essendo riputato di gran cuore) mor meno, che Christianamente, e resta eternamente dannato.

Io mi son disteso più di quel ch'era il mio volere, per farui in parte conoscere quanto il Mondo, & particolarmente la nostra Città, habbia bisogno di rimedio a tanto male. Et però abbracciate allegramente questa cosi necessaria impresa, poi che sarà ornamento grande al vostro Libro, e d'infinita vtilità alli vostri compatriotti, & anco a voi di molta satisfattione.

Hò lasciato nell'vltimo quello, che più importa, cioè, a che modo si debbono vsare questi Anesi; Se io ho bene osseruato il vostro procedere.

Voi hauete fatto l'vfficio, e di buon'Agricoltore, e di eccellente Medico mostrando la via di raccogliere gran copia di frutti, & il modo di vsarli, e per cibo, e per medicina. Il mio ricordo non debbe punto deuiare da questo bell'ordine, e tanto più, perche non essendo gli Anesi ben preparati, non produrranno quei buoni effetti, che si desidera, & la tanta fatica restarà senz'alcun frutto. Bisogna adunque prepararsi a questo modo.

Che primamente stiano in infusione quanto più si può nella perfetta cognitione di Dio, & di se medesimo. Perciochè quanto più vi staranno, tanto più facilmente scacciaranno ogni sorte di ventosità. Se questo mio ricordo vi piace, ne resto contentissimo, & se anco nò, accettate almeno il mio buon'animo, & conoscere, che io non hò perdonato alla fatica per satisfarui.

Di Venetia alli 13. di Gennaro 1560.

Il Vostro Caualier ......

AL MAG. M. AGOSTIN GALLO.



ERa tutte l'altre gratie singolari, che più volte mi siano venute nell'essermi io trouato con l'Eccellentiss. Sig. Marchese nostro di Soragna, stimo che questa vltimamente mi occorresse singolarissima, & giocondissima, quando essendo io con sua eccellenza venuto a Virola dall'Illustrissimo Signor Ranuccio di Gambara suo nuouo cognato, hebbe occasione di goderui quiui alcuni dì, che vi ci trouaste presente. Nel qual tempo tanto maggiore si fece la contentezza mia, quanto vedendo esser voi accarezzato, & honorato per amor della vostra molta virtù da Sua Eccellenza, e quelli Illustriss. Signori, compresi doppiamente i valori, e

l'humanità vostra, poiche vi voltaste ad abbracciarmi, & à farmi partecipe de vostri cortesi affetti, e de i vostri facondi ragionamenti, i quali accompagnati dalla bontà della vostra natura; mi vi fecero prigione, & vaghissimo di starui ogni hora appresso. Percioche se solamente l'eloquentia dell'huomo dotto, & fecondo, è vna catena de gli animi de gli ascoltanti: che dourà poi esser quello dell'huomo dotto, & eloquente, che secondo la diffinition dell'oratore sia ancho pieno di bontà, & habbia i costumi nobilissimi, e facilissimi? Per la qual cosa venuto a Soragna, come che io hauessi più, e più volte prima letto il vostro bellissimo Libro, tornai nondimeno a pigliarlo, e hauendo innanzi a gli occhi l'aspetto vostro venerabile, & la bontà propria di gentil'huomo Catholico, mi misi a rileggerlo auidamente; e con infinito diletto: poiche con più affettione si leggono l'opere di colui, che di presentia, e d'amore è conosciuto, che di chi per sola fama habbiamo notitia, & in questa lettione venni a considerare, che se Socrate, Platone, & Aristotile per hauerci mostrato le virtù morali, meritarono statue, & d'esser chiamati Semidei: molto maggiormente siete degno voi di simili honori, per hauere scritto con tanta facilità di stille il vero modo di coltiuare i campi, e mostrato al mondo con la contemplatione del vostro mirabile intelletto, quanto l'Arte, e la Natura, vera ministra della diuina Prouidentia possano operare. Percioche voi insegnando co'l mezo delle lodatissime vostre vigilie al mondo l'essercitio della santa Agricoltura, così celebrata da tanti huomini Illustri: non pure apportate il ben viuere al genere humano, ma anco la salute a corpi, e la eleuatione all'intelletto per contemplar le cose prodotte da sua diuina Maestà con si misterioso, & infallibile ordine: onde nasce la consideratione della incomprehensibil sapientia, & onnipotentia del gran Padre eterno, & consequentemente la veneratione, l'osseruanza, il timore, e l'amor di esso; l'astrattion dalle opere non buone, e gli effetti delle buone, co'l mezo delle quali hauendo la Santa fede per guida, e scorta; si camina, e si peruiene a quell'vltima beatitudine, e riposo, che solo deue esser dall'huomo bramato, & ricercato. A questo modo, Signor Gallo s'acquistano le corone, che soleuano anticamente esser date, ò a i trionfatori, ò a i liberatori delle Città, e de i Cittadini, ò ad altri simili: perche co'l vero modo di coltiuar la terra, che da voi è insegnato voi liberate le intiere prouincie, non che Città dalla pouertà e dalla fame, et infiniti che marciuano nell'ocio: rotti gli esserciti de' cattiui pensieri: con questo santo essercitio insegnate à trionfare contra il mondo, e contra la carne. In che tanto maggior riesce la gloria vostra, quanto voi siete stato il primo di questa età, che nella nostra lingua habbia hauuto ardimento di tentar così difficile, & animosa impresa, e della quale così felicemente sia venuto al fine. Talche con ogni verità felici possono chiamarsi gli huomini di questi tempi, che hanno hauuto gratia dall'altissimo Dio di vedere, & di godere vn gentilhuomo tanto fruttuoso, & vtile al mondo: e felicissimo veramente mi tengo io, che ho hauuto dono di ragionare, & di contrahere stretta amicitia, con così virtuoso & honorato soggetto. Ma all'hora mi terrò, quando

dalla

dalla vostra bontà sarò adoperato in qualche suo seruitio, nel quale son certo, che niuno sarà più vfficioso di me, secondo che niuno è più pronto in amarui, ne è per essere più diligente in seruirui.

Se io mi conoscessi in qualche parte degno; vi pregherei che mi faceste gratia di baciar le mani in nome mio a tutti quei nobilissimi spiriti dell'Academia Occulta, continua produttrice di frutti, che talmente riescono contrari al nome loro, e che facesse lor fede, ch'io a tutti, & a ciascuno son seruitore affettionatissimo, ma perche me ne conosco indegno, però restandomi co'l desiderio di seruirui, & di esser da voi amato, non vi affaticherò più, & vi pregherò lunga vita, e felicità d'ogni vostro disegno.

Di Soragna alli 8. di Giugno 1568.

Romanino Cornacchia.

AL MAG. M. ROMANINO CORNACCHIA.



Vantunque ne i molti ragionamenti nostri di Virola, io conoscessi in parte il valore, e la gentilissima creanza vostra, non però conobbi cosi bene l'altezza del vostro bell'intelletto, come hora mi hà fatto veder la vostra amoreuole, e dotta lettera de gli otto di questo, nella quale voi trappassate i termini del troppo lodarmi. Io son ben contento che mi amiate per quanto vale la vostra innata bontà, ma non già perche in me siano quelle virtù, che per souerchio amore vi date a credere. Et se pur vi pare, che io sia dotato d'alcuna cosa, per la quale possa giouar'al Mondo, date tutta la gloria al Signor Iddio, il quale si è degnato farmi registrator delle virtù del ben coltiuar la terra, che io ho conosciute nella Patria, ne gli altri paesi doue sono stato a posta, per impararle, e per metterle in prattica come ho fatto. Et però non aspettate da me risposta simile alla facondia vostra, ma breue, & secondo il mio basso stile. Vi prometto bene, che sempre restarò obligatissimo alla vostra nobilissima natura, e che hauerò continua memoria del vostro honorato nome, & il medesimo prometto di fare verso del nostro dolcissimo, e giocondissimo fratello M. Cornelio Aleotti vostro compatriotto: Il quale fù il condimento delle allegrezze che hebbe l'Illustrissimo mio Signor Ranuccio, e tutti gli altri Illustrissimi Signori, che vi si trouarono a quel tempo. Fin'hora non ho salutato per nome vostro i nostri Signori Academici, eccetto che M. Thomaso Porcachi, il quale ha lodato grandemente la vostra lettera, ma come ci ridurremo, satisfarò all'obligo che son tenuto. Resta solo che vi degnate basciar la mano in nome mio all'Eccellentissimo Signor Marchese vostro Signore, e honoratissimo patrone, che il Signor Iddio feliciti sua Eccellentia nelle sue Illustriss. nozze, e in ogni altra attione, il medesimo sia da voi.

Di Brescia alli 13. di Giugno 1568.

Agostino Gallo.

DELLA MISVRA DEL NOSTRO IVGERO O PIO' DI TERRA.



Vesta riga ——————————— è la lunghezza, dell'oncia con la quale minutamente si misura la terra, gli arbori, le fabriche, & altre cose, adoprandoui il palmo, il brazzo & il cauezzo.

Il palmo è lungo oncie sei.

Il braccio è lungo oncie dodici.

Il cauezzo è lungo braccia sei.

La tauola di terra è lunga dui cauezzi, & altro tanto larga.

La pertica di terra è lunga caueZzi vinti, & larga cinque, ouero lunga vinticinque, & larga quattro, la quale fà vinticinque tauole.

Il iugero, o piò nostro di terra è lungo caueZzi vinti, & altro tanto largo ouero lungo cento, e largo quattro, il quale fà quattro pertiche à vinticinque tauole l'vna, che sono tauole al iugero, ò piò come hò detto.

Della mesura de' nostri grani.

La soma di frumento è quarte dodici, La quarta è quattro coppi. Et il coppo è quattro stopelli. La qual misura è poco meno di due stara di Venetia, e pesa per l'ordinario trecento cinquanta libre Genouesi, & di Venetia ducento trentatre alla grossa, & oncie otto.

Del peso nostro.

La nostra libra è di oncie dodici di Genoua, & alla grossa di Venetia, è solamente oncie otto. Et il peso nostro è di vinticinque libre delle nostre.

Della moneta nostra.

Il nostro soldo è giusto col soldo di Genoua, di Ferrara, o di Bologna, Et cosi la libra è giusta con la sua.

Accetta

Aratro Bresciano

Zappone

Zappa

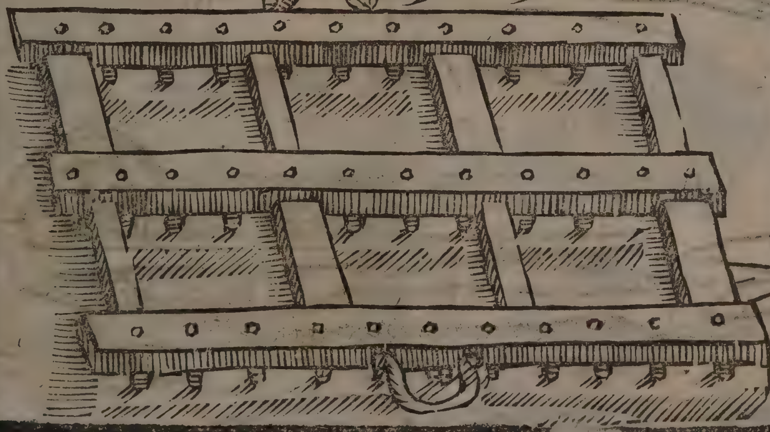

Aratro foreſtiero


Pertegato foreſtiero


Rouerſ're foreſtiero


Erpice uolto con i dente di serra

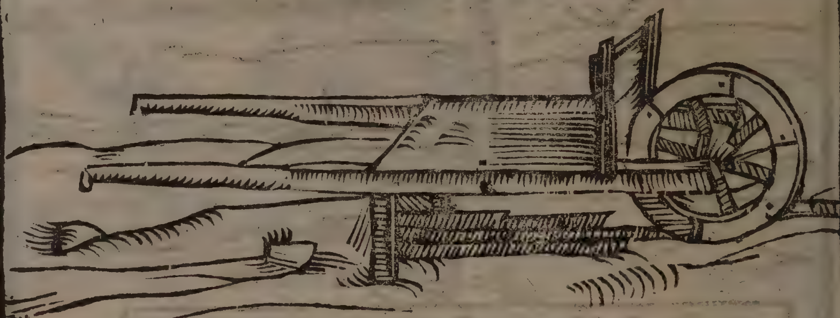

Dente di ferro


Erpice in opera

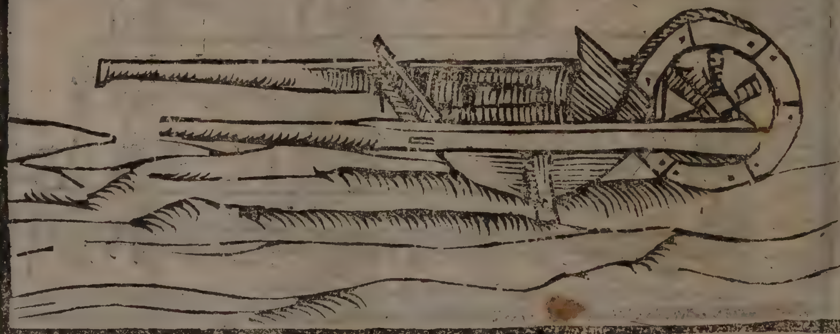
Traina per conzar il terreno molto col Buoi

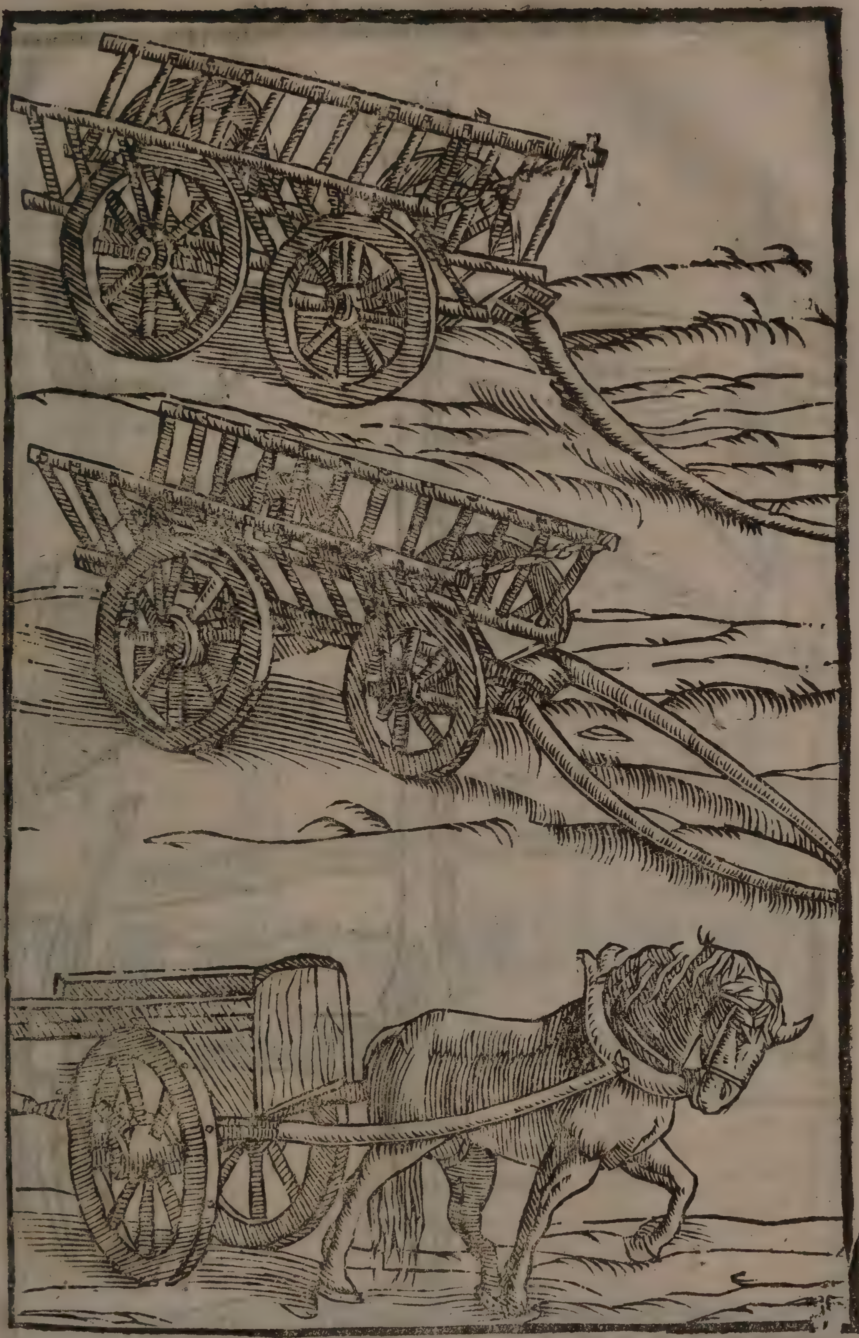


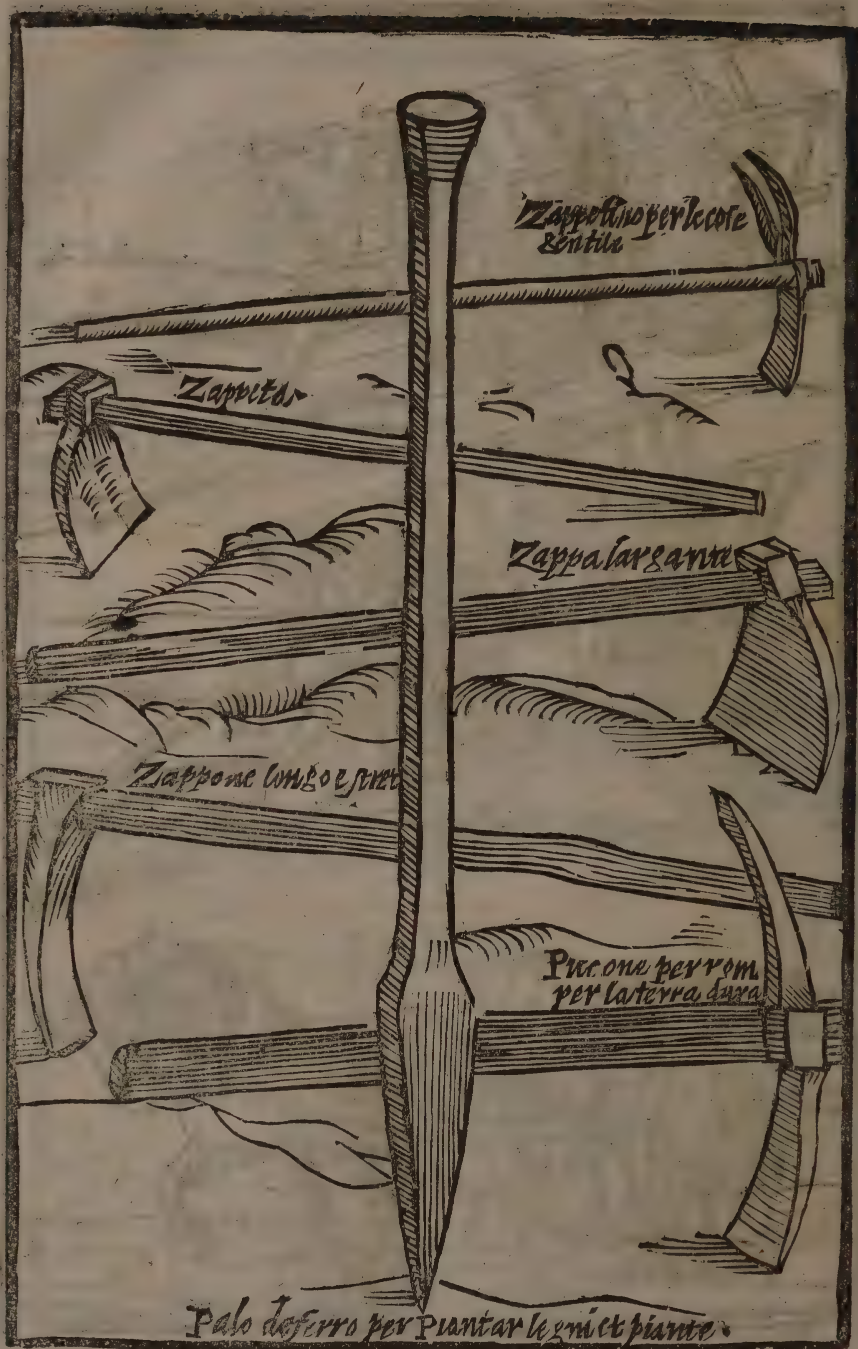
Carriola Bresana da mano

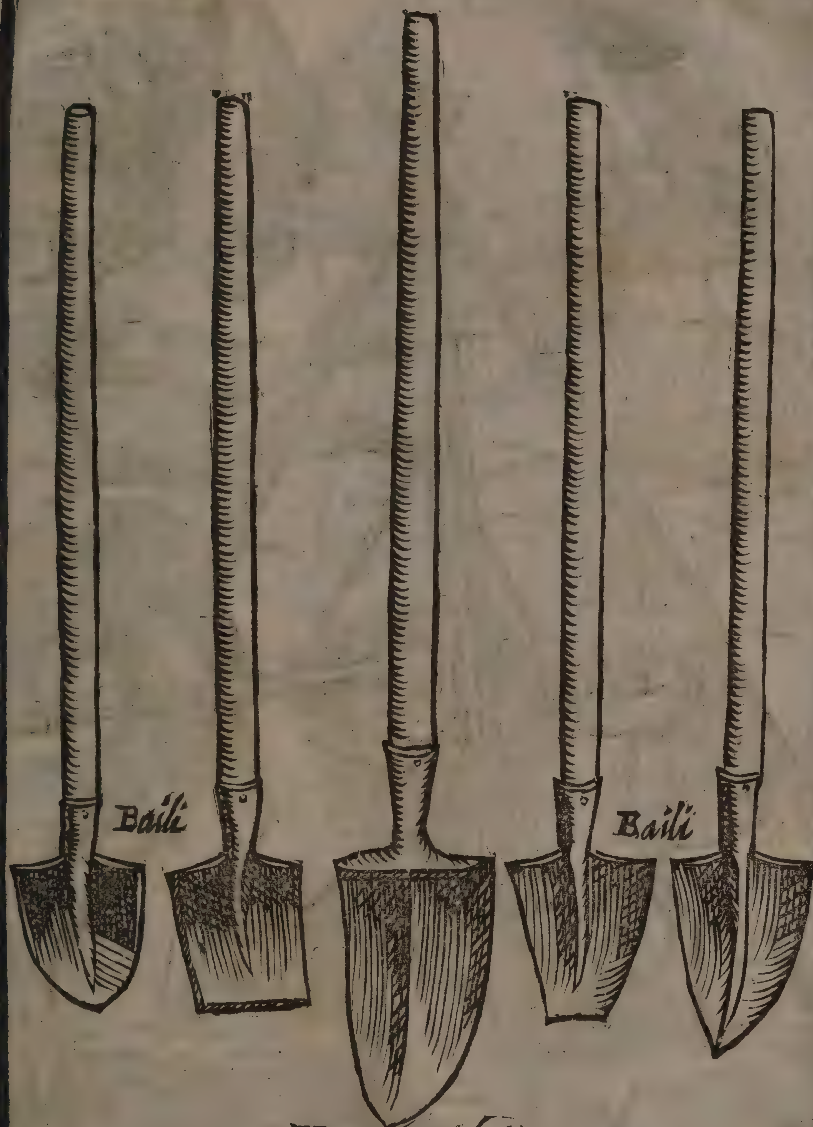


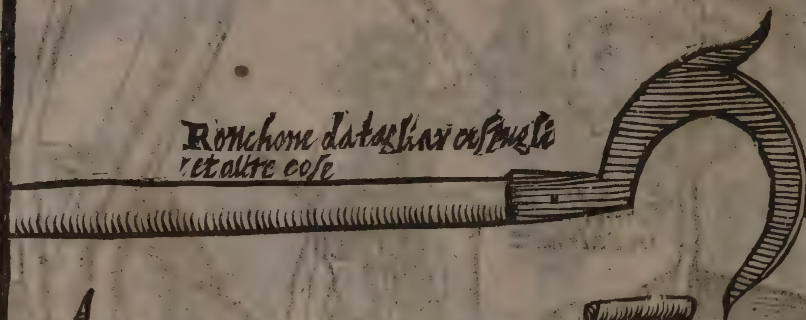
Carriola da mano forestiera

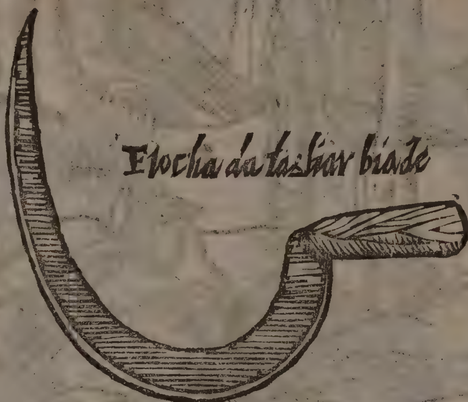


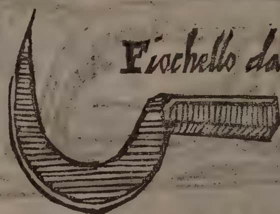


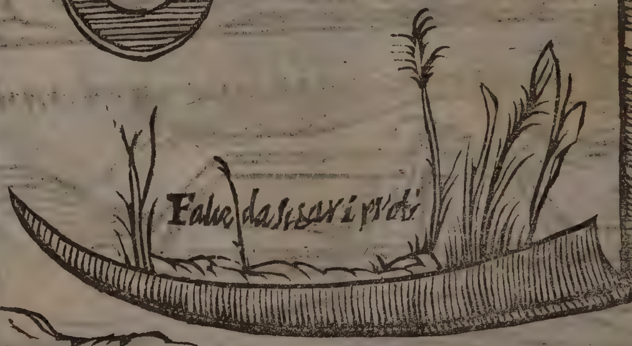

Zappetino per le cose
gentile
Zappeta
Zappa larganta
Zappone longo e stret
Piccone per rom
per la terra dura
Palo de ferro per piantar legni et piante.


Baili
Baili
Vanga d'ortolano


Ronchone datagliar
et altre cose


Frocha da tagliar biade


Fiochello datagliar lerba.

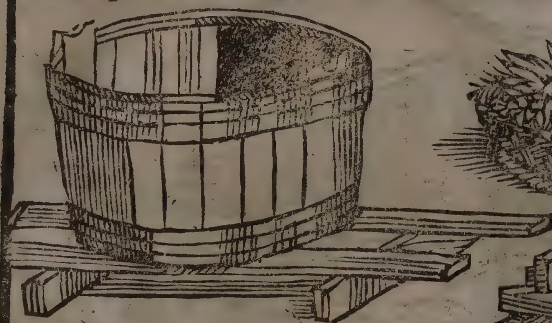

Falce da segar i prati


Rastello di legno
Redabolo di ferro
Redabolo di legno.
Rastello de ferro
Forca de ferro
Forca di legn
Pala di legno.


Soio
Benacietto
Benacia grande per condur lume


Rito o grana

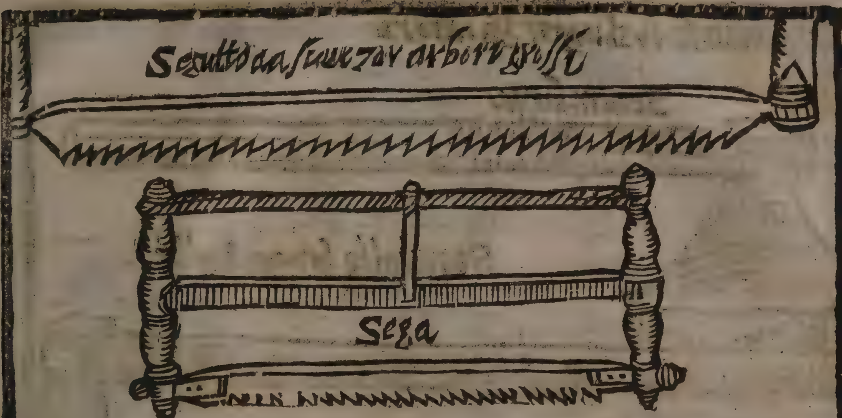

Ritoletti quattro




Tinaccio quadro fatto
Con incastro


Vezze
Lova
Carrario
Barili

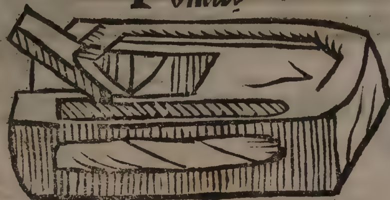

Podetio forestiero
Folso
Podettino
Podettino
Podetio co rampino
Podetino col manico di legno
Podetio col manico di legno

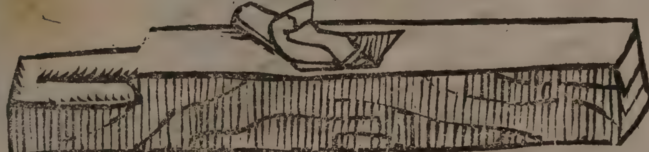

Segatto da smezar arbori grossi
Sega

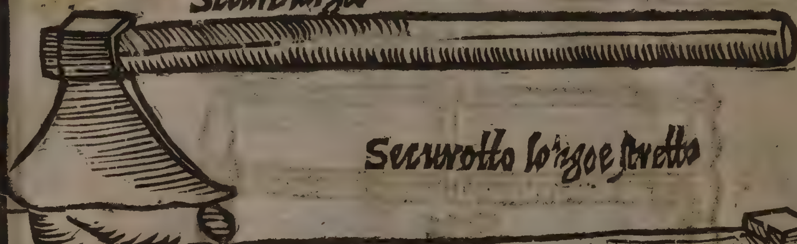

Lucerra

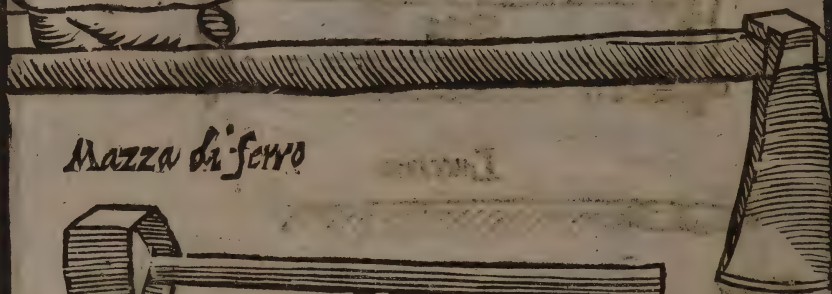

Pionin

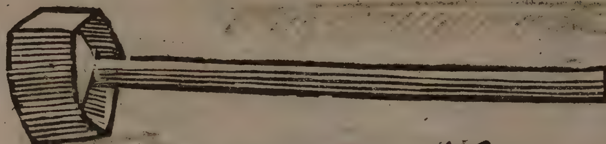

Pionino

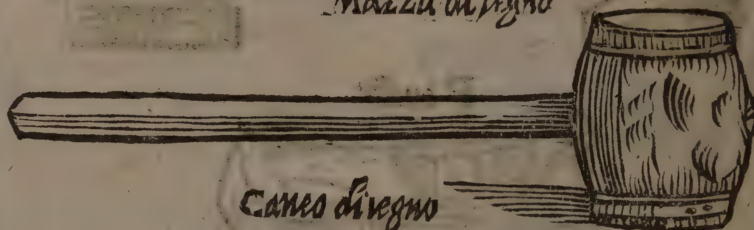

P onetto


Piona grande

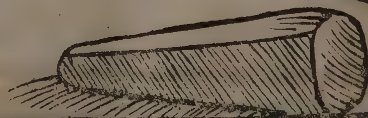

Istrumenti di sbuagar gli arbere
Secure larga

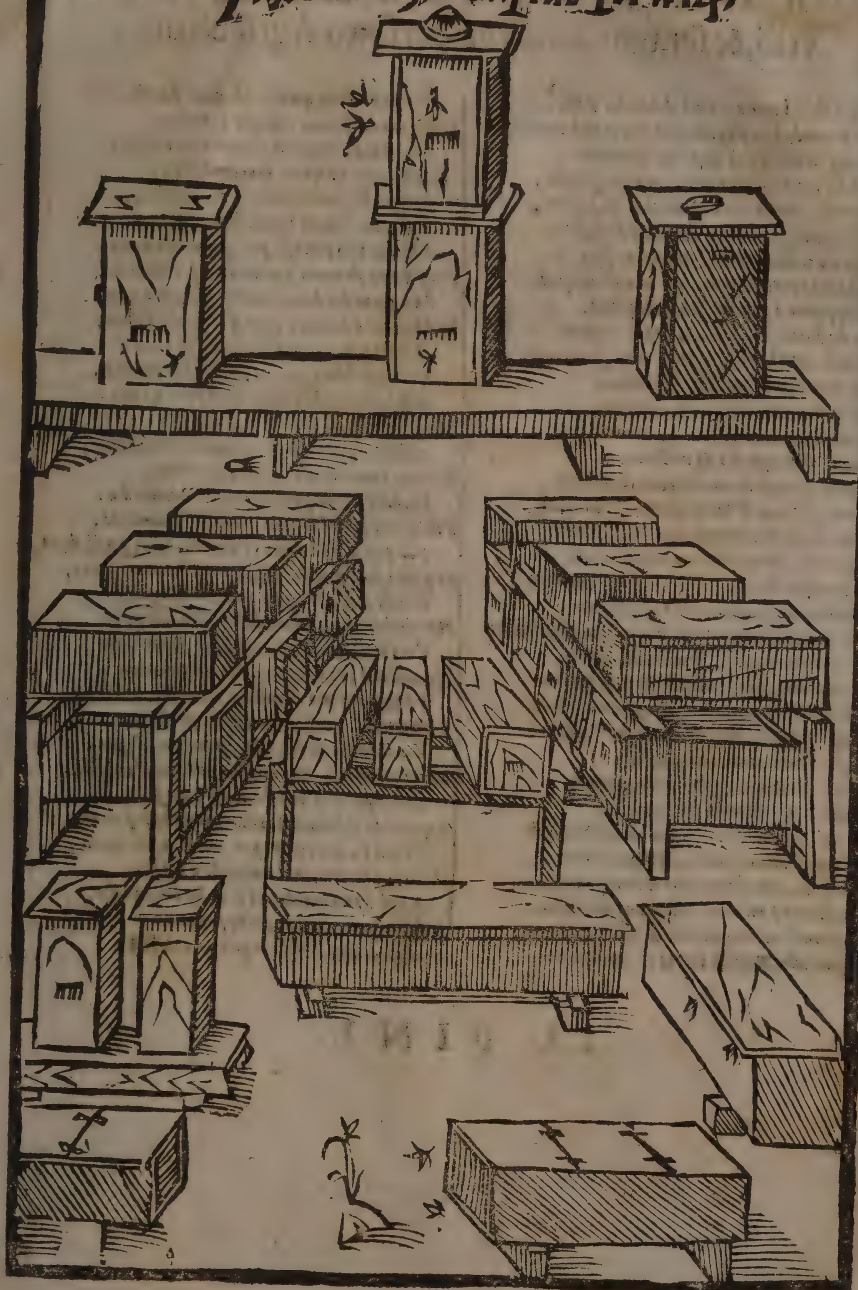

Securotto longo e stretto


Mazza di ferro


Mazza di legno


Caneo di legno
Cun di ferro




Vasi diversi daprire per le Api

PROVERBII RVRALI.

vtili, & sententiosi ad vn perfetto Agricoltore.

SE tristo è l'anno, ch'è detto Bisesto,
E quel, che siegue, pur sente del mesto,
Quando la mosca si vede al Gennaro,
Che'l contadino conserua il pagliaro,
D'Agosto, amazza il gallo, e dopò piglia,
De panni, per vestir la tua famiglia.
Si dice in villa questo, che la zoppa,
Apporta seco il rudo, & anco l'acqua,
Nell'apparir i fior de spin prugnuoi,
Gran fame sentono le vacche, e buoi.
Quando, che'l bianco spino vuol spuntare,
La sagina conuienti seminare.
Quando la vite teme la freddura,
Dalle del sarto, la ritagliatura.
La vite, dico quella di collina,
Vorrebbe ogn'anno vn poco di pollina.
Quando si sente il Tron, prima del Cuch,
Sterleggia il campo, come fusse stuch.
Auien, che Marzo và con Marzaria,
Il Bue all'herba, & il can all'ombria:
Ma suol venir souente vn tal ritorno.
Che torna il Bue in stalla, e'l can nel forno.
Disse'l frumento, d'April non venire,
C'hor mai, son grauido per partorire.
Ma vien di Maggio, e vedi quel c'hò fatto,
Coprendo la campagna affatt'affatto.
E poi se vi ritorni là di Giugno,
Certo ti riempirò di grano il pugno.
Il Cece dice, fatt'in là fratello,
Se voi, che noi facciamo vn bel castello.
Ma Fagiolo dice, vien quà mia sorore,
Volendo, che facciamo il campo in fiore,
Quando che'l monte è più ricco del pian,
E quando il lepre corre à dietro al can,
E quando Moglie batte il suo Mari,
Tre cose sono queste à mal partì.
Infiorita la Faua, dagli l'acqua,
Sino alla cima, fà che ella risciaqua.
Si vede, che la neue Decembrina,
Più volte per tre mesi ella confina,
E se non seguita vna lunga pioua,
Per quattro mesi, pur se ne ritruoua,
Vuoi buon fauaro? Semina al Gennar,
Ma guarda bene, non ti gli auezzar.
Se Marzo è sciutto, poi d'Aprile pioue,
Aspetta grano assai, & assai coue:
E poi, se Maggio, ti riesce hortolano,
Aspetta, paglia assai: ma poco grano:
Ma per l'opposito, s'è poluarento,
Aspetta poca paglia, e assai frumento,
Febrar lucerta mette fuor la testa,
Dubito assai quell'anno di tempesta.
Verno, ch'è senza neu', trist'il frumento,
Poi che quell'anno il verme aguzza il dent,
Se gran non vedi il piano, và in montagna,
Et iui stà godendo la Castagna,
Non lodar mai (intendi ò Contadino)
Tua bella moglie, caual, ò buon vino.
Quando il Natale vien in Domenica,
I Buoi venda il villan, per ter Melica.
E quando l'anno poi ti riesce in despa,
Và stretto in cintola, come la Vespa,
Ma quando il Marzo, hà cinque Venerdì,
Assai pene ti mostra, & poco sì.
E quando il nouel primo non rende frutto,
Penuria accenna, per quell'anno tutto.
Il mese è buono, se'l calende è tristo,
E pel'l contrario, più volte l'ho visto,
E doppo guerra, con peste, e moria,
Aspettane d'hauer gran carestia.

IL FINE.

